

## ***Pileca corba (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**belog pileceg mesa
- **1**pileci batak
- **1**pileci karabatak
- **1,5** l vode
- **1** **glavic**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1** **koren**peršuna (manji)
- **1** **koren**paškanata (manji)
- **1/3** **koren**celera
- **100 g**kukuruza šecerca
- **1**crvena paprika
- **1**paradajz
- **2**srednja krompira
- **3** **kašicice**brašna
- **1**jaje
- suvi biljni zacin
- ulje
- **1/2** **vez**eperšuna

### **Priprema**

Meso staviti u dublju posudu, naliti sa vodom, posuti sa suvim biljnim zacinom (po ukusu) i staviti da se kuva.

Crni luk, šargarepu, korene peršuna, paškanata i celera, kao i papriku, paradajz (prethodno oljušten) i krompir

sitno iseckati.

Kada je meso omekšalo izvaditi ga u tanjir i iseckati na sitnije parcice. U šerpu staviti malo ulja i dodati iseckani crni luk. Dinstati na tihoj temperaturi. Kada je luk malo omekšao dodati svo iseckano povrce, izuzev krompira. Dodati i kukuruz šećerac. Nastaviti sa dinstanjem, dok povrce ne omekša.

Kada je povrce omekšalo naliti proce?enu vodu, gde se meso kuvalo, pa nastaviti sa kuvanjem. Posle 15-ak minuta, od kuvanja, dodati iseckani krompir. Odvojiti, oko, 250 ml tecnosti i ostaviti da se ohladi. U corbicu dodati iseckano meso i kuvati još 20 minuta.

U 200 ml odvojene tecnosti iz corbe (ohla?ene) razmutiti brašno, pa naliti u corbu. Promešati i zaciniti po ukusu. Na kraju, razmutiti jedno jaje i dodati 50 ml tecnosti (što ste odvojili). Dobro viljuškom sjediniti. Polako sipati u corbu, uz neprestano mešanje varjacom. Kada prokljuca skloniti sa vatre i dodati sitno iseckani peršun. Poslužiti uz salatu, po izboru.

## **Savet**