

Pileca corba (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za corbu:

- **300 g** pileceg mesa
- 2 šargarepe
- 1 crni luk
- 2 krompira
- **200 g** blitve
- 1 celer
- 1 pileca kocka

Priprema

Povrce i meso isjeci po želji, staviti u šerpu i naliti sa 1 litar vode. Kuvati 35 minuta.

Kad je meso i povrce kuvano procijediti kroz cjedaljku. Tecnost ostaviti sa strane.

Zatim staviti u blender i izmiksati.

Masu vratiti u tecni dio i dobro izmiješati. Posoliti i pobiberiti po želji.

Toplu corbu sipati u zdjele i dodati 1 kašiku kisele pavlake. Prijatno!

Savet