

orba sa dimljenom piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za corbu:

- **1 veka glavicacnog** luka
- **5 cenovabelog** luka
- **4srednje** šargarepe
- **1**paprika babura
- **4briketa** smrznute Frikomove blitve
- **2srednje** tikvice
- **350 g**dimljenog pileceg batka sa karabatkom
- **4srednja** krompira

Ostalo:

- **2**jajeta
- **1 kašik**abrašna
- **3 dl**jogurta

Priprema

Iseckati cni i beli luk, šargarepu narendati, pa u dublju šerpu na malo ulja staviti povrce da se prži. Nastaviti sa seckanjem povrca i dodavati odmah u šerpu uz dolivanje po malo vode da ne bi zagorelo: seckati i dodavati papriku, blitvu, meso, tikvice. Narendati krompir i dodati, a zatim naliti sa 4 l vode i ostaviti da se kuva. Zaciniti vegetom i kuvati 30 minuta. Umutiti jaja sa brašnom, dodati jogurt i razmutiti sa 2 dl vode, a zatim naliti u corbu i kada provri, kuvati još 3 - 4 minuta. Servirati sa kašikom jogurta ili posuto peršunovim listom.

Savet