

Pileca corba (4)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **2**šargarepe
- **1**bela šargarepa
- **2**glavice crnog luka
- **1**krompir
- **po**ukususo
- **1**kašicicabibera
- **po**ukususuvog biljnog zacina
- **maloperšuna**
- **1**jaje
- **1**kašicicagriza
- **1**paprika

Priprema

Pilece belo meso kuvati da omeša. Kada je dovoljno meko i kuvano, izvaditi ga da se prohladi, ostavi vodu od kuvanja. Na malo vode i ulja dinstati iseckani luk i izrendani krompir i šargarepu. Iseckati meso na sitno, i dodati dinstanom povrcu, naliti vode i kuvati malo. Zaciniti zacinima, dodati papriku i peršun, lovorov list... Kada je sve gotovo, dodati umuceno jaje sa grizom.

Savet