Pileca krem corba (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pilecih grudi
- **2** šargarepe
- **1** koren peršuna
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu**zacini
- **1** veci krompir
- **3 kašike**kisele pavlake
- **1/2**limuna
- **1 l**vode

Priprema

Staviti u šerpu 1 l vode, pa staviti meso i ostalo povrce da se kuva. Zaciniti po ukusu so, biber, zacin. Kuvati dok meso i povrce ne omekšaju. Zatim ga izvaditi i izblendirati, da se dobije kaša. Vratiti je u corbu, pa dodati pavlaku i isceenu polvinu limuna. Servirati toplo.

Savet