

Pileca corba sa povcem



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** pilecih grudi
- **1**veca šargarepa
- **1**paškant
- **2**srednja kompira
- **1**stapić od celera
- **100 g** graška
- **1/2** glavice crnog luka
- **2** jajeta
- **3 kašike** griza
- so, biber po ukusu

Priprema

U litar vode staviti pilece grudi i kuvati ih jedno 20 minuta. Vodu i pilece grudi posoliti po ukusu. Kada su pilece grudi skuvane, izvadite ih na tanjir i procedite vodu.

U proceenu vodu dodati sitno iseckane pilece grudi. Zatim dodati još 800 ml vode. Iseckanu šargarepu, luk, celer, krompir, grašak i paškant dodati piletini. Posoliti i zabiberiti po ukusu. Kuvati sve zajedno jedno 30 minuta. Pred kraj umutiti 2 jajeta sa 3 kašike griza, pa dodati corbici. Kuvati još jedno 2 minuta. Na kraju dodati 1 kašiku sitnog iseckanog peršuna.

Savet