Pileca bela corbica



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **2** šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2 korena**celera, paškanata i peršuna
- **1** krompir
- **1 šaka** graška
- peršunov list
- so, suvi biljni zacin
- biber u zrnu
- lovorov list

Za zapršku:

- **150 ml**ulja
- **3 kašike**brašna

Priprema

Ocistiti luk, šargapepu korenje celera, peršuna i paškanata i krompir. Staviti u lonac, dodati pilece belo meso i grašak, zaciniti, naliti vodom i kuvati. Kada povrce omekša i meso se skuva, meso šargarepu i krompir iseckati, a luk i korenje baciti. Ugrejati ulje, dodati brašno, mešati i cim pocne da žuti skloniti sa vatre i dodati u corbu. Dodati peršunov list i ostaviti da kljuca na tihoj vatri još 5 minuta. Prijatno!

Savet