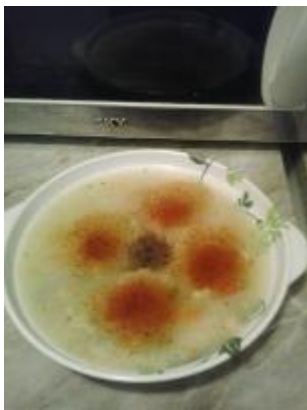


Bela corbica sa graškom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- **300 g** graška
- **300 g** krompira
- **300 g** šargarepe
- 1 celer i koren i list
- 1 paškanat
- voda
- zacin
- mleveni biber
- so
- **2 kašike** brašna
- **1 kašicica** tucane paprike
- 1 lovorov list

I još (po želji):

- 1 jaje
- **1 dl** pavlake za kuvanje

Priprema

Krompir, šargrepu, celer, paškanat iseckati na sitne kocke. Staviti u odgovarajucu šerpu pile, grašak, celer, paškanat, lovorov list, tucanu papriku, so, zacin, biber i vodu. Kuvati oko 30 minuta, pa dodati krompir, a pile izvaditi iz šerpe da se malo prohladi. Kada se pile ohladi iseckati meso sitno. Ne morate iseci celo pile vec onoliko koliko želite da vam corba bude gusta. Vratiti iseckano meso u corbu. U posebnu posudu razmutiti malo brašna sa vodom, pa dodati u corbu i prokuvati još 5 minuta. Ukoliko želite malo drugaciju corbu ,možete legirati umucenim jajetom i pavlakom za kuvanje.

Savet