

Pileca corba sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednj**etikvice
- **1 manji struk**praziluka
- 2šargarepe
- 2krompira
- **300 g**piletine (bilo koji deo)
- **malokorena** celera
- **po potre**biso, biber, svezi list peršuna
- 1limun - sok
- **1 kašik**azacinske paprike
- 2 **dl**kisele pavlake

Priprema

Praziluk isekajte na kolutove i kratko propržite na ulju. Dodajte piletinu, posolite, pobiberite i sa malo vode dinstajte na umerenoj vatri oko 20 minuta. Zatim dodajte na kockice seckane tikvice, šargarepu, krompir, celer nalijte vode oko 1,5 l i kuvajte još oko 30 minuta. Pred sam kraj kuvanja dodajte sitno seckani list peršuna i kašiku zacinske paprike. Kada je corba kuvana izvadite meso, ocistite od kostiju, isekajte pa vratite u corbu. Kada je corba gotova skinite sa vatre pa umešajte umucenu kiselu pavlaku sa limunovim sokom, promešajte i poslužite.

Savet