

## ***Pileca corbica (4)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 l + 300 ml** vode
- **1** veći batak sa karabatom
- **1** kesica pilece krem supe
- **3** šargarepe
- **po ukusu** začini biber i peršun
- **2** pune kašike brašna

### **Priprema**

1,5 l vode uliti u šerpu i staviti da se zagreva. Šargarepe ocistiti i sitno iseckati, pa staviti u šerpu. Meso oprati, skinuti kožicu i staviti da se kuva sa šargarepom. Kad se meso skuva, skloniti šerpu, i prohladiti meso. Sadržaj kesice za krem supu pomešati sa brašnom, pa dodati 300 ml vode i lepo razmutiti da nema grudvica, pa uliti u šerpu i vratiti je da se zagreva.

Meso sitno iscepki, pa ubaciti u šerpu. Od trenutka kad provri, corbica treba da vri oko 10 minuta na tihoj vatri, uz povremeno mešanje. Pred kraj kuvanja dodati biber i peršun.

### **Savet**

Ne dodajem so i vegetu jer ih ima u prašku za krem supu, ali ako želite možete dodati. Sutradan corbica bude gušća.