

Lagana corbica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** crnog luka
- 3 **cen**abelog luka
- 2 **š**argarepe
- 1 **koren** peršuna
- 1 **pa**škanat
- 1/2 **koren** acelera
- 3 **krom**pira
- 100 **g** dimljenih pilecih grudi u crevu
- 2 **pile**ca bela mesa
- 2 **man**ja bataka
- 1/2 **vezice** korijandera
- **po ukusu** soli, bibera i aleve paprike

Priprema

Ugrejati ulje, dodati kockicu maslaca, pa propržiti sitno seckane obe vrste luka. Kad omekša, dodati korenasto povrće iseceno na kockice, a potom i pileće meso izrezano na krupnije komade. Sve zajedno dinstati na tihoj vatri oko 15-tak minuta. Potom dodati krompir secen na kockice, naliti pilećeg bujona i zaciniti po ukusu. Desetak minuta pre kraja dodati dimljene pileće grudi u crevu, naseckane na komadice, kao i korijander. Kuvati dok svo povrće ne omekša i dok corbica ne postigne željenu gustinu. Doterati ukus i poslužiti toplo.

Savet