

Pileca corba sa makaronama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** pileca bataka sa karabatacima
- **2** veća krompira
- **1** veća šargarepa
- **1** korenperšuna
- **1** korenpaškanata
- **1** veće parcecelera
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **60 g** makarona
- **1 kašičica** umbira u prahu
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- suvi biljni zacin
- **1,5 l** vode
- miroija
- peršun

Priprema

Meso razdvojiti (posebno batak, a posebno karabatak), pa ga staviti u dublji lonac. Dodati iseckani, na kockice, koren peršuna, paškanata, celera i šargarepe. Zatim crni i beli luk sitno iseckati, pa ubaciti u lonac. Jedan krompir iseci na kockice, pa ga dodati u lonac, a drugi samo preseći na pola, pa ga ubaciti. Naliti sa vodom, posuti sa biberom, umbirom i suvim biljnim zacinom (suvi biljni zacin dodati po ukusu) i staviti da se kuva.

Kada meso omekša izvaditi ga u dublji tanjir, kao i krompir, presečen na pola. Mesu skloniti kožicu, pa batak sitno iseckati, a karabatake samo preseći na pola. Krompir izgnjeciti viljuškom, da nema grudvica. Vratiti, ponovo, sve u lonac.

Dobro izmešati, pa uliti pasirani paradajz. Probati i, ako treba, dosoliti. Makarone staviti u kesu, pa ih oklagijom izdrobiti (ne mora mnogo sitno). Izdrobljene makarone dodati u corbu i pustiti da provri. Kuvati još, oko, pet minuta. Isključiti, pa dodati, mešavinu, sitno iseckane miroije i peršuna. Prijatno!

Savet