

Pileca corba sa makaronama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3pileca bataka sa karabatacima
- 2veca krompira
- 1veca šargarepa
- **1 korenperšuna**
- **1 korenpaškanata**
- **1 vece parcecelera**
- **200 ml pasiranog paradajza**
- **60 g makarona**
- **1 kašićica umbira u prahu**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**
- **1 manja glavicacrnnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- suvi biljni zacin
- **1,5 lvode**
- mirojija
- 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 tanjur, kao i krompir, presecen na pola. Mesu skloniti kožicu, pa batake 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. Iskljuciti, pa dodati, mešavinu, sitno iseckane miroije i peršuna. Prijatno!

Savet