

orbica od povrca (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **50 g** graška
- **200 g** karfiola
- **200 g** mini mladih šargarepica
- **1** šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** vezazeleni
- lovorov list, biber, so, biljni zacin
- **maloulja**
- **3 kašike** brašna

Priprema

Pilece meso staviti da se kuva sa očišćenim, navedenim povrćem i začiniti po ukusu. Kada se meso i povrće skuva meso sitno iseckati, crni luk i zelen izbaciti, šargarepu iseckati, a karfiol razdvojiti na sitne cvetice. Od ulja i brašna napraviti zapršku i ubaciti u corbicu. Lepo promešati, posuti iseckanim peršunovim lišćem i krckati još 5 minuta na tihoj vatri. Služiti toplo. Prijatno!

Savet