Pileca corba (5)

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 l**vode
- **5**pileca bataka
- **5**pileca karabataka
- **4**peršuna
- **5**šargarepa
- **1 manja glavica**crnog luka
- **4-5**krompira
- **2**jajeta

Priprema

Peršun, šargarepu i luk iseckati u secku. Krompir iseci na kockice. Meso skuvati u vodi, zatim ga izvaditi da se ohladi. Vodu u kojoj se meso kuvalo procediti. U proceenu vodu dodati iseckan peršun, šargarepu i luk, zatim dodati i iseckan krompir na kockice i kuvati. Kad se meso ohladi odvojiti od kostiju i iseckati pa dodati u corbu. Kuvati dok se zelen i krompir ne skuvaju pa zaciniti.

Odvojiti malo skuvane corbe. Umutiti dva jaja viljuškom pa dodavati u umucena jaja odvojenu corbu uz mešanje da se jaja ne bi zgrudvala, dodati u corbu i kuvati još 2-3 minuta.

Ko voli u corbu može dodati i kiselu pavlaku.

Savet