

## ***Bela pileca corba (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 pileca bataka sa karabatakom
- 1 koren peršuna
- 1 koren paškanata
- 100 g korena celera
- 200 g šampinjona
- 150 g kukuruza šecerca (iz konzerve)
- 2 srednja krompira
- 1 kašakisele pavlake
- 1 žumance
- 1 veća šargarepa
- suvi biljni zacín
- biber
- ulje

### **Priprema**

Odvojiti batak od karabataka, a koren peršuna, paškanata i celera sitno iseckati. Krompir, tako?e, iseckati sitno. Drškice šampinjona iseci sitno, a pecurke iseci na listice. Šargarepu iseci na cetiri dela.

Na malo ulja staviti iseckani koren peršuna, paškanata, celera, isecenu šargarepu, iseckane drške šampinjona i staviti da se dinsta. Posle 10-ak minuta dodati meso i dinstati još 10 minuta.

Zatim naliti 2 l vruće vode, pa dodati iseckani krompir i pola kukuruza šećerca. Poklopiti i, na tihoj vatri, kuvati dok meso ne omekša.

Dok se corba kuva, na, vrlo malo ulja, prodinstati listice šampinjona i ostaviti ih na stranu.

Kada meso bude kuvano izvaditi ga u tanjir, kao i delove skuvane šargarepe. Sa mesa skloniti kožicu i kosti, pa ga iseckati, na ne baš mnogo sitne delove. Šargarepu iseckati na kockice.

Porbu, štapićnim blenderom, izmiksati, pa vratiti na vatru. Zaciniti (biberom i suvim biljnim zacinom) po ukusu, pa ubaciti iseckano meso, šargarepu, ostatak kukuruza šećerca i prodinstane listice šampinjona. Sve dobro promešati i pustiti da provri.

U odgovarajućoj posudi sjediniti žumance i kiselu pavlaku (žicom za mucenje). Uzeti 3-4 kutlance vrele corbe i polako sipati u mešavinu žumanceta i kisele pavlake, uz neprestano mešanje. Zatim polako smesu sipati u provrelu corbu, uz mešanje varjaćom. Ovo se radi iz razloga da se ne zgruša žumance, kada se direktno sipa u vrelu corbu.

Kada se sipa kisela pavlaka sa žumancetom pustiti samo da provri i skloniti sa šporeta poslužiti sa salatoma, po ukusu.

## **Savet**