

Pileca ragu corba



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za corbu:

- 550 g pileceg belog mesa bez kostiju
- 5 kašikabrašna
- 3 kocke za kokošiju supu
- 1 glavica crvenog luka
- 100 g šargarepe
- 50 g sveže crvene paprike
- 50 g zelene boranije
- 100 g mešavine povrća za rusku salatu
- 50 g kelerabe sa lišcem
- 2 krompira
- 2 kašikebrašna
- 2 dl pavlake za kuvanje
- 1 kašika škrobnog brašna
- 250 ml vode
- malo maslinovog ulja
- 1 limun - sok

Zacini za piletinu:

- 1 kašica zacina *Pecena piletina* Kotanyi
- 10 okretaja Kotanyi mlin Italijanska mešavina

Priprema

Kotanyi Mlin Italijanska mešavina sadrži: morska jodirana so, ruzmarin, majcina dušica, paprika, južnoamerički crveni biber, cabar, bosiljak. Kotanyi Pecena piletina sadrži: kuhinjska jodirana so, zacinska paprika, beli luk, biber majoran i ruzmarin. Za pripremu ove corbe koristila sam povrce iz zamrzivaca osim luka i krompira. Pilece belo meso narežite na kockice. Zacine Italijanska mešavina i Pecena piletina promešati i posuti po kockicama pileceg mesa i lagano promešati. Brašno (oko 5 kašika) staviti u jednu posudu (tanjir za supu) i kockice piletine uvaljati u brašno tako da bude obložene sa svih strana. Crveni luk oljuštiti i sitno iseckati. Šargarepu i svežu crvenu papriku iseci na sitne kockice. Boraniju iseckati na male kolutice. Krompir oljuštiti i iseci na sitne kockice. U 1,5 litre vode skuvati 3 kocke kokošje supe i staviti sa strane do upotrebe. U posudi od 2 litre staviti maslinovog ulja da pokrije dno, kada se ulje zagreje na jacoj vatri propržiti kockice pileceg mesa do zlatno žute boje, desetak minuta.

Pržene kockice rešetkastom kašikom izvaditi u neku posudu i staviti sa strane. Na ulju u kom se pržila piletina staviti crveni luk da se dinsta na laganoj vatri i dinstati dok ne postane staklast, desetak minuta. Kada se luk udinstao dodati svo iseckano povrce osim kelerabe sa listicima i dinstati uz povremeno mešanje oko 15 minuta dok krompir ne postane malo proziran.

Dodati 2 kašike brašna, promešati i dodati 1 litru tople supe i 2,5 dl vode Kuvati na laganoj vatri uz mešanje dok ne provri, oko 10 minuta.

Škrobno brašno razmutiti u malo vode i dodati corbi. Tako pripremljenoj corbi dodati iseckanu kelerabu sa lišcem (svake godine u prolece ja kupim kelerabu sa lišcem, koren oljuštim i iseckam na kockice a listove operem i iseckam na sitne listice i tako spremim u kesama u zamrzivac) i pržene kockice pileceg belog mesa, te kuvati na slaboj vatri oko 20 min. Pola sata pre posluživanja corbi dodati preostalih 1/2 litre tople supe, 2 dl. pavlake za kuvanje i sok od jednog limuna i na laganoj vatri zagrejati.

Savet

Dugo godina sam za vee sveanosti pripremala moju omiljenu Okrepljuuu orbu od povra (koja je vrlo omiljena kod svih mojih prijatelja), a ove godine sam odluilu da osmislim malo drugaiju orbu i to sa pileim belim mesom. Veoma sam zadovoljna ukusom koji sam dobila, a mogu rei da je i moje prijatelje oduševila.