

Bela pileca corba (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- 2 šargarepe
- **1/2** korenaperšuna
- **1/3** korenapasternaka
- **100 g** celera
- 3 srednja krompira
- **1** list lovora
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **2 kašice** suvog biljnog začina
- **2 kom** žumanaca
- **1,5-2 dl** kisele pavlake
- **po želji** limuna

Priprema

Pilece belo meso proprati pod mlazom hladne vode, staviti u lonac sa oko 1,5 l hladne vode, poklopiti i staviti da se kuva.

Kada meso provri, dodati očišćeno povrće i posoliti. Dodati i suvi biljni začini, bibera i list lovora.

Kada meso počne da se odvajati od kosti, isključiti plotnu i procediti tečnost.

Meso i povrce ostaviti da se malo prohladi. Meso odvojiti od kosti i sitno sa iseckati, kao i šargarepu, krompir i celer. Ostatak povrca odstraniti.

Proceenu tecnost vratiti u lonac i dodati iseckano meso i povrce. Proveriti ukus i po potrebi dodati nedostajuci zacin i staviti da samo malo prokljuca.

U posebnoj ciniji viljuškom umutiti samo žumanca i kiselu pavlaku. Belanca ostaviti za neku poslasticu.

Skinuti lonac sa plotne i u vrelu tecnost sipati tanak mlaz razreene mase od žumanaca i pavlake, uz istovremeno i neprestano mucenje corbe viljuškom, ali samo po površini corbe, nikako u dubinu, da se ne naprave grudvice. Tek kada se ulije sva masa, promešati celu kolicinu corbe.

Pri serviranju, može se dodati sitno seckani peršunov list, a po po želji i dodatno zakiseliti limunom ili sircetom.

Savet

Klasika, bez koje nema sveanog ruka...