Pileca corbica sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **1 parce**pilecih prsa
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **1/2 kašicice**karija
- **1/3 kašicice**kurkume
- **po potrebi**ulja
- **2 kašicice**aleve paprike
- **2 kašike**brašna

Priprema

Staviti meso u šerpici sa vodom da se kuva. Krompir ocistiti, saseckati i kada meso pocne da vrije ubaciti krompir.

Dodati biljni zacin po ukusu, kari i kurkumu. Kada se meso skuva izvaditi ga i usitniti na komadice pa vratiti da se kuva sa krompirom.

Kada se krompir i meso skuvaju, ugrejati ulje u tiganju, upržiti malo brasno, dodati alevu papriku, meati da nema grudvica pa uz mešanje uliti u šerpicu i zapržiti corbicu. Poslužiti toplu uz domaci hleb, ispecen na žici elektricnog šporeta.

Ja ovu jednostavnu corbicu volim i bez zaprške. Bude kao neka lagana corbica ili supica. Meso samo pusti dovoljno masnoce, a sa zacinima ukus je neizbežan.

Savet

Prijatno! :-)