

Pileca corba (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece grudi
- **2** šargarepe
- **2** paškanata
- **1**lovorov list
- biber u zrnu
- **1** jaje
- **2 dl** ulja
- **2 kašike**brašna
- peršun

Priprema

U šerpu od 5 l naliti 2 l vode, staviti pilece grudi da se kuvaju sa sitno naribanom šargarepom i sitno seckanim paškanatom. Staviti lovorov list, par bibera u zrnu i sve to kuvati oko sat vremena, tj dok se meso ne skuva. Po potrebi dolivati vodu.

Kada je meso kuvano, izvaditi ga iskeckati sitno, ubaciti u šerpu i naliti vodu skoro do kraja. Kada to provri, napraviti zapršku. Ugrejati ulje i dodati 2 kašike brašna. Krckati desetak minuta, dodati zacinee po ukusu. Odvaditi jednu kutlaci corbe da se malo ohladi.

Pri samom kraju umutiti jedno jaje i pomešati sa ohlaenom corbom, koju ste prethodno izvadili, i po malo dodavati corbi dok vri. Sve to treba da vri još desetak minuta otprilike, dodati peršun i poslužiti.

Savet

Corba bude malo guša tj puna mesa, jer mi tako volimo, ako volite reu, stavite u veu šerpu. Prijatno.