

Bela pileca corba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3pileca bataka sa karabatakom
- 2šargarepe
- **1 korenperšuna**
- **1 korenpaškanata**
- 1veci krompir
- **1 glavicacrnoj luka**
- **50 ggraška**
- **50 gkukuruza šecerca**
- **korenumbira** (iseci parce, širine 3 cm)
- suvi biljni zacin
- biber

I još:

- **1 cašakisele pavlake**
- 1jaje
- **1 puna kašikazrelog, kajmaka**
- **3 kašikeprojanog brašna**
- **200 mlcorbice**
- peršun
- **2 kašiketestenine za corbice**

Priprema

U dubljoj šerpi staviti pilece meso. Šargarepu, koren peršuna, paškanata, krompir i umbir ocistiti, iseci na kockice, pa dodati u šerpu, sa mesom. Crni luk, dobro, oprati i ubaciti ga sa ljudskom, ne ljuštiti ga. Dodati grašak i kukuruz, naliti sa 2 l vode, pa staviti da se kuva.

Pri kraju kuvanja izvaditi 200 ml tehnosti. Kada je meso postalo mekano izvaditi ga iz corbice, odvojiti od koske i kožice, pa iseci na parcice (krupnije ili sitnije - po ukusu). Crni luk izvaditi i baciti. Vratiti meso u corbicu i pustiti da provri. Zaciniti po ukusu.

U odgovarajućoj posudi staviti kiselu pavlaku, jaje i kajmak, pa viljuškom sjediniti. Dodati projino brašno, izmešati, pa razrediti sa 200 ml, odvojene, tehnosti iz corbe. U tankom mlazu sipati u, provrelu, corbicu, neprestano mešajući. Ubaciti testeninu za corbice. Pustiti da protera ključ, probati da li treba još dosoliti, posuti sa sveže iseckanim peršunom, skloniti i poslužiti.

Savet