

## *Bela pileca corba*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** pileca bataka sa karabatakom
- **2** šargarepe
- **1** korenperšuna
- **1** korenpaškanata
- **1** veci krompir
- **1** glavicarnog luka
- **50** g graška
- **50** g kukuruza šecerca
- **koren**umbira (iseći parce, širine 3 cm)
- suvi biljni zacín
- biber

#### **I još:**

- **1** **čaš**akisele pavlake
- **1** jaje
- **1** **puna kaš**ikazrelog, kajmaka
- **3** **kaš**ikeprojanog brašna
- **200** ml corbice
- peršun
- **2** **kaš**iketestenine 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 ljuskom, ne ljuštiti ga. Dodati grašak i kukuruz, naliti sa 2 l vode, pa staviti da se kuva.

Pri kraju kuvanja izvaditi 200 ml tecnosti. Kada je meso postalo mekano izvaditi ga iz corbice, odvojiti od koske i kože, 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 odgovarajucoj posudi staviti kiselu pavlaku, jaje i kajmak, pa viljuškom sjediniti. Dodati projino brašno, izmešati, pa razrediti sa 200 ml, odvojene, tecnosti iz corbe. U tankom mlazu sipati u, provrelu, corbicu, neprestano mešajuci. Ubaciti testeninu za corbice. Pustiti da protera kljuc, probati da li treba još dosoliti, posuti sa sveže iseckanim peršunom, skloniti i poslužiti.

## **Savet**