

## **Pileca corba (7)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2pileca bataka sa karabatakom
- **1 glavicacrnog luka**
- **1/2 korenacelera**
- **1 korenpaškanata**
- **1 korenperšuna**
- 2šangarepe
- **5 zrnabibera**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **2 kašikegustina**
- **3 l vode**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/2 vezeperšunovog lista**

### **Priprema**

Propeci na ringli malo luk. U lonac staviti meso pa dodati korenasto povrce, biber, so, prepeceni luk i sipati vodu. Staviti da se kuva oko 45 minuta.

Kada je povrce i meso kuvano, povrce svo sem luka iseckati na male kockice takoe i meso i staviti u šerpu i procediti vodu u kojoj se kuvalo povrce i meso. Staviti na šporet da se kuva.

U maloj posudici razmutiti gustin sa malo vode i suvi biljni zacin, sipati u corbu i prokuvati 5 minuta. Skinuti sa šporeta.

Iseckati peršun i sipati u corbu.

### **Savet**

orbu služiti uz kiselu pavlaku.