

Pileca corba (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** pileca bataka sa karabatakom
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** korenacelera
- **1** korenpaškanata
- **1** korenperšuna
- **2** šangarepe
- **5** zrnabibera
- **1** kašicica suvog biljnog zacina
- **2** kašike gustina
- **3** l vode
- **1/2** kašicice soli
- **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 tako?e 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

Corbu služiti uz kiselu pavlaku.