

# **Celovar (corba sa spanacem i piletinom)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **oko 300 g**pileceg mesa (krilca, bataci ili belo)
- **300-400 g**spanaca
- **1**šargarepa
- **1**kašikamasti
- **2**kašicicealeve paprike
- **5**kašikabrašna
- **1**jaje
- so
- suvi biljni zacin

## **Priprema**

Meso oprati i staviti u šerpu od 3 l da se kuva sa ocišcenom i sitno isecenom šargarepom. U meuvremenu oprati spanac i iseci ga sitno. Kad meso bude kuvano, dodati mu spanac i spremiti zapršku. U šerpici otopiti mast i dodati brašno, pa pržiti par minuta, onda dodati alevu i sve to sjediniti, pa izruciti u šerpu. Dodati zacine. Zatim umutiti jaje viljuškom i dodavati po kašiku corbe da se jaje lepo razmuti, pa postepeno ulivati u šerpu, i pustiti da se krcka još 10-tak minuta na tihoj vatri uz povremeno mešanje.

## **Savet**

Umeso masti se može koristiti ulje.