

Pileca bela corba (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **2**šargarepe
- **1 manja glavica**crnog luka
- **po potrebi** ulja
- **2**jajeta
- **180 ml**pavlake
- so
- suvi biljni zacin
- **1 kašičica**seckanog peršuna

Priprema

Luk sitno iseckati i staviti u šerpu sa malo ulja da se proprži. Zatim dodati šargarepu iseckanu na kolutove i posoliti malo. Po potrebi dodavati vode. Kada se prodinstalo dobro, dodati belo meso iseceno na male kockice i dodati još 1l vode. Kuvati 45 minuta na umerenoj vatri. Pred kraj zaciniti po ukusu i dodati vode po potrebi. Kada je kuvano, skloniti sa šporeta. U posudi umutiti jaja i pavlaku, dodati u to 2 dl vruce corbe pa sve lagano sipati u šerpu sa corbom uz lagano mešanje. Prijatno. :)

Savet

Prijatno. :)