

## **Pileca praziluk-corba**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 vecipraziluk**
- **2 pilecabataka**
- **150 gkrompira**
- **2 šargarepe**
- **1 kašicica** soli
- **malo** bibera i suvih zacina
- **2 kašikeulja**
- **malo** tucane paprike
- **malo** krem maslaca

### **Priprema**

U posoljenoj vodi kuvati batake oko pola sata. U posebnoj šerpici na malo ulja prodinasti praziluk, zatim dodati šargarepu i na kraju krompir. Sve zajedno dinstati i naliti vodom u kojoj su se kuvali bataci. Meso bataka odvojiti od kosti, iscepkti na komadice i ubaciti u šarpicu sa parazilukom. dodati biber i zacine i poklopljeno kuvati na tihoj vatri da povrce omekša i da se piletina dokuva. Gotovu corbicu sipati u tanjur, dodati kašiku krem maslaca i posuti sa tucanom paprikom.

### **Savet**

Poslužiti toplo... može i sa hlebom pa da bude fina veera.