

## *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 batak oko pola sata. U posebnoj šerpici na malo ulja prodinstati praziluk, zatim dodati šargarepu i na kraju krompir. Sve zajedno dinstati i naliti vodom u kojoj su se kuvali batak. Meso bataka odvojiti od kosti, iscepki na komadice i ubaciti u šarpicu sa prazilukom. dodati biber i zacine i poklopljeno kuvati na tihoj vatri da povrce omekša i da se piletina dokuva. Gotovu corbicu sipati u tanjir, dodati kašiku krem maslaca i posuti sa tucanom paprikom.

### **Savet**

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