

Pileca bela corbica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pilece belo meso bez kostiju
- **2** šargarepe
- **100 g** celera
- **100 g** paškanata
- **1** glavica crnog luka
- **1** jaje
- **2** kašike kisele pavlake
- **2** kašike brašna
- **po ukususu**
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** veza peršuna
- **1-2** krompira

Priprema

U dubokoj šerpi stavimo meso belo pilece. Ogušimo šargarepu, krompir, paškanat, celera, vodu sipamo onoliko da prekrije sastojke, može malo više da se doda. Sve staviti da se kuva na srednjoj temperaturi.

Kada je meso i povrće gotovo, izvadimo, malo prohladimo i usitnimo na sitne komadice. Sve vratimo ponovo u šerpu na šporetu gde se kuvala. Pojacamo temperaturu i sacekamo da provri. U tiganju dodamo ulje i upržimo brašno, vrelu masu sipamo u korbu pilecu. Promešamo varjacom i smanjimo temperaturu da polako vri.

U tanjiru umutimo jaje dodamo kiselu pavlaku i sipamo u corbicu. Promešamo kašikom, zacinimo zacinom, i dodamo vezu iseckanog peršuna.

Savet

Bela pilea orbica, je kod nas skoro svakodnevno na meniju. Ako nema bele orbice tu je domaća supica. Brzo se živi, svi na brzaka nešto maznu i odu, onda ja serviram domaću orbicu i svi zadovoljni. Kada dodajete peršuna na kraju u supu i orbici poklopite i saekajte malo da i on da svoj šmek. Prijatno!