

Pileca krem corba (5)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** pilecih prsa
- **1** šargarepa
- **1** paškanat
- **1 manja glavica** crnog luka
- **5 kašika** pirinca
- **1,5** l vode
- **1 kašika** brašna
- **2 kašika** majoneza
- **3 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu**
- biber
- suvi biljni zacini

Priprema

Luk propeci na plotni, a povrce ocistiti i iseckati. Propecen luk dodati u šerpu sa malo ulja i dinstati sa iseckanim povrćem i pirincem.

Dodati meso iseckano na kockice, propržiti sve zajedno, naliti vodom i kuvati dok ne omekša.

Posebno umutiti brašno, majonez i kiselu pavlaku sa malo vode, pa ovu smesu u tankom mlazu uliti u corbu koja vri.

Zaciniti je po ukusu solju, biberom i zacinima po želji. Prokuvati na umerenoj vatri još malo, pa poslužiti.

Savet