

Pileca corbica sa spanacem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pileceg belog mesa
- **2** šargarepe
- **3** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **200 g** spanaca
- **50 g** celera
- **1 komad** paškanata
- **1** jaj
- **100 g** kisele pavlake
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **mal** peršuna

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti piletinu (može sa kostima, i bez kosti), naliti vodu oko 1 l. Povrce ocistiti, šargarepu, celer, paškanat, luka crni sitno naseckati i dodati nalivenoj pileтини sa vodom. Staviti na vatru da se kuva, dok pilećina ne omekša i povrce.

Kada se pilećina skuvala i povrce, izvaditi iz vode ili supe, malo prohladiti. Za to vreme spanac oprati i naseckati na sitne trakice, staviti u vodi gde nam se kuvala pilećina i povrce i kuvati da omekša spanac.

Pilećinu usitniti na sitne komadice, a povrce izgnjeciti kao i krompir. Sve to izruciti u corbici sa spanacem i

sacekati da prokljuca. U manjoj posudi umutiti jaje i dodati kiselu pavlaku, sjediniti viljuškom u penastu masu. orbicu malo skloniti sa vatre, dodati umuceno jaje i pavlaku uz stalno mešanje varjacom.

orbicu vratiti nazad na vatru da još malo vri, pa je zaciniti biljnim zacinom, posoliti po ukusu, i pobiberiti je. Iseckati malo svežeg peršuna i dodati preko vrele corbice.

Savet

Pilea orbica sa spanaem, je ukusno jelo koje može da se jede uz hleb, ili kao supa. Dobro je dodati kašiku milerama u orbici i pospešiti njen ukus. Dobra je za hladne dane koji nam dolaze, ugreja vas i okrepiti..:) Prijatno!