

## ***Bela pileca corba***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pileca le?a
- 1 srednja glavica crnog luka
- 1 pakovanje smrznutog povrca za rusku salatu
- 1/4 l mleka
- 1 caša kisele pavlake
- 1 jaje
- 1 kafena kašicica senfa
- 3 kašike gustina
- 1 kašika ulja
- zacin po ukusu
- biber
- so
- vode

### **Priprema**

Na ulju ispržite sitno iseckani beli luk pa dodajte povrce. Stavite i meso pa nalijte vodom.

Nakon 35 minuta izvadite le?a i skinite meso sa njega pa vratite u lonac. Posolite i pobiberite.

Gustin (može i brašno) razmutite u vodi i zakuvajte corbu. Sklonite sud sa vatre i u me?uvremenu pripremite zacin za corbu.

Viljuškom izmutite jaje, dodajte senf, pavlaku, suvi zacin i mleko. Zacinite corbu i servirajte.

Prijatno!