

Bela pileca corba (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** sitnež od pileta
- **1**šargarepa
- **3**krompira
- **1** **glavic**crnog luka
- **2** **kašike**ulja
- **1** **prstohv**atsoli
- **1** **kašik**abrašna
- **50** **ml**mleka
- **2** **l**vode
- **2**jajeta
- **1** **kašik**kajmaka
- **po** **ukusu**suvog biljnog zacina

Priprema

U lonac staviti pilecu sitnež, šargarepu, crni luk, ulje, posoliti. Naliti vodom i kuvati oko pola sata. Dodati na kocke isecen krompir i kuvati dok meso ne omekša i dok se ne skuva krompir. Meso zatim povaditi i odvojiti od kostiju, staviti ga u drugi lonac, dodati propasiranu šargarepu i propasirani crni luk, krompir, proce?enu corbu te zaciniti suvim biljnim zacinom. Brašno razmutiti u mleku i lagano sipati u corbu. Skuvanau corbu skloniti sa vatre i zaciniti jajima umucenim sa kajmakom.

Savet