

## *Bela corba sa pilecim mesom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 srednje glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 koren** peršuna
- **1/2 veze** lista peršuna
- **1/2 kg** pilettine (leđa, trtica, krilca, batak)
- **2** jajeta
- **1** pavlaka
- **2,5** l vode
- **100 g** tarane
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **1/2** limuna - sok

### **Priprema**

Sitno iseci crni luk, dinstati ga na malo ulja. Kada postane staklast dodati pilettinu isecenu na manje delove, dinstati oko 10 minuta pa dodati šargarepu, peršun i list peršuna prethodno isecene u secka. Naliti da ogrezne i kuvati oko pola sata.

Ja volim svežu taranu, pa dok se corba kuva, umesim taranu od 1 jajeta i brašna koliko primi. Kada je dovoljno cvrsto testo, narendati ga na trenicu.

Dodati u corbu preostalu vodu. Posoliti i pobiberiti. Pomešati pavlaku sa jajima i jednom kutlacom corbe.

Kada corba provri, dodati taranu, kuvati oko 5 minuta, dok sama ne ispliva na površinu, a zatim umešati pomešana jaja sa pavlakom.

Po želji zakiseliti sokom od limuna.

### **Savet**

Ukusna i brza, za ove zimske dane idealna. Prijatno :)