

## *Pileca bela corbica*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2bataka sa karabatakom
- 2 šargarepe
- 2-3krompira
- 1 kašikasuvog peršuna
- 1 kašicica karija
- 1/2 kašicicekurkume
- po ukusu suvog biljnog zacina
- 100 mlulja
- 2-3 kašikebrašna
- po potrebi vode

### **Priprema**

Staviti batak u šerpicu pa posle 5 minuta ključanja, zameniti vodu i skuvati batak. Krompir i šargarepu oljuštiti i oprati. Šargarepu saseckati na kolutice i staviti zajedno sa krompirom i batcima da se sve kuva.

Dodati suvi biljni zacin po ukusu, kari, kurkumu i peršun.

Kada se batci skuvaju, izvaditi ih, sačekati da se prohlade pa odvojiti meso od kostiju i usitniti na komade.

Kuvani krompir izgnjeciti viljuškom u tanjir, tako da ostane i po neki komadic, pa vratiti krompir i meso u šerpu.

Zagrejati ulje u tiganj, pa dodati brašno i mešati da nema grudvica. Tako vrelo uliti u šerpu uz stalno mešanje. Krckati još 10tak minuta pa skloniti i poslužiti toplu corbicu.

### **Savet**

Topla,ukusna ,pileca corbica za hladne zimske dane :)