

## **Pileca bela krem corba**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2veca, pileca, karabataka
- **1 srednja glavicacrnnog luka**
- **1 korenpaškanata**
- **1 korenperšuna**
- 2srednje šargarepe
- **1/2 korenamanjeg, celera**
- **200 gšampinjona**
- **1/2 kašicicekarija**
- **1 kašicicakurkume**
- **1/2 kašicicesveže, mlevenog bibera**
- **1 kašicicabelog luka u prahu**
- **1 kašicicaumbira u prahu**
- **1 kašicicasušene, miroije**
- **1,5 lvode**
- **100 mlmleka**
- **200 mlpavlake za kuvanje**
- **3 kašicice (vrhom pune)gustina**
- **1 kašicicamlevenog lana**
- **50 mlulja**
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Crni luk i šargarepu iseckati na sitne kockice. Šampinjone iseci na krupne listice. Korenje paškanata, peršuna i celera, samo, preseci na pola.

U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati iseckani crni luk, šargarepu, paškanat, peršun, celer, šampinjone i, pilece, meso, u komadu. Posuti sa mlevenim biberom i dve kašicice biozacina. Dobro promešati, poklopiti i dinstati, oko 10-ak minuta.

Naliti sa vrelom vodom i dodati sve navedene zacine (kari, kurkumu, beli luk, umbir, miroiju i lan). Dobro promešati i na srednjoj temperaturi kuvati, polupoklopljeno, dok meso i povrce ne omešaju.

Skuvano meso izvaditi na tanjur, skloniti kožicu, a meso, krupnije, iseckati. Iz skuvane corbe izvaditi korenje paškanata, peršuna i celera. Iseckano meso vratiti u corbu.

U odgovarajucu posudu sipati mleko, dodati gustin i rastvoriti ga. Zatim dodati pavlaku za kuvanje, pa dobro sjediniti.

Smesu sa pavlakom sipati u, provrelu, corbu, neprestano, mešajuci. Pustiti da corba, ponovo, provri i dosoliti je, po ukusu. Posle 2-3 minuta skloniti corbu sa vatre i poslužiti je.

## **Savet**