

Bela corba



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile do 2 kg max
- 2 jaja
- 2 vece šargarepe
- 1 glavica crnog luka
- vezica peršuna
- 1 supena kašika seckanog celera
- 2 ravne supene kašike pšeniceog griza
- zacin
- ulje

Priprema

Crni luk iseckati na sitno, a šargarepu izrendati na sitno. U šerpu sipati pola šoljice ulja i spustiti luk i šargarepu, da se dinstaju, na tiho oko 20 min, uz povremeno dolivanje vode, tek toliko da nije'suvo'.

Nakon toga spustiti, celo pile u šerpu i naliti vode da ogrezne. Kuvati na tiho, ne sme da kljuca jako. Skuvano pile izvaditi iz supe, ocistiti od koskica i iseckati na sasvim sitno.

Piletinu vratiti u supu i ubaciti celer. Da vri 15 minuta, a u medjuvremenu napraviti sledece: Griz i jaja lepo umutiti, i u kljucalu corbu u sasvim tankom mlazu, dolivati masu, neprestano mešajuci žicom. Zaciniti zacinom, iskljuciti ringlu i ostaviti da 'tinja'. Sitno seckan peršun posuti i poklopiti.