

orba od praziluka i piletine



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** pileceg mesa od krilca i vrata
- **350 g** praziluka
- **150 g** oljuštenih krompira
- **250 ml** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **1 kašik** mešavine začina
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Pilece meso skuvajte u malo posoljenoj vodi. Odstranite kosti i secite na sitno.

U 1,5 litar provrele vode stavite praziluk secen na duguljastu parcad. Dodajte krompir secen na krupniju parcad. Posolite pa sklonite šerpu sa šporeta.

Blenderom izmiksajte povrce pa vratite šerpu na šporet, dodajte pilece meso, mešavinu začina. Kad corba provri sklonite sa šporeta.

U sud sa žumancima dodajte pavlaku i promešajte žicom, dodajte u šerpu uz stalno mešanje. Sipajte u ciniju.

Servirajte u tanjir i poslužite.

Savet