

## **Pileca corba (8)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** g pileceg belog mesa
- **2** šargarepe
- **2** krompira
- **malocelera**
- **1** kašikasvežeg seckanog peršuna
- **1** glavicacrнog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašikabrašna
- **1** jaje
- **2** lvide
- **1** kašicicasoli
- **2** kašicicasuvog biljnog zacina
- **malobibera**

### **Priprema**

Pilece meso kuvati oko pola sata, zatim ga izvaditi. U tu istu vodu staviti prethodno iseckano povrce na kockice šargarepu, krompir, celer, crni i beli luk. Dok se povrce kuva meso iseci na kockice. U posebnoj ciniji staviti brašno i sipati malo tople vode, tek da ga prelijje, razbiti brašno i dodati mu jaje. Sve to lepo umutiti, dobije se rea smesa. Smesu lagano sipati u šerpu sa povrcem uz neprestano mešanje. Dodati zatim i meso, posoliti i pobiberiti, dodati seckan peršun. Kuvati još par minuta.

### **Savet**

Povre možete izrendati na rende na krupnijoj strani umesto seckanja.