

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 kašika** svežeg seckanog peršuna
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1 kašika** brašna
- **1** jaje
- **2** l vode
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičica** suvog 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 prelije, razbiti brašno i dodati mu jaje. Sve to lepo umutiti, dobije se rea smesa. Smesu lagano sipati u šerpu sa povrcom 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.