

Pileca corba sa povrcem (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je :

- 2pileca bataka sa karabatakom
- **80** gkorena celera
- **1 srednji korenpaškanata**
- **1 srednji korenperšuna**
- 2srednje šargarepe
- **1 manja glavicacrnnog luka**
- 2veca krompira
- **100** ggraška
- **100** gkukuruza šecerca
- **1 kašicicabibera** sa belim lukom
- **2 kašikepaste** od paprike
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 kašikamasti** (ili 80 ml ulja)
- voda

...i još:

- 1žumance
- **3 kašikekisele pavlake**
- **1 šoljica (od 100 ml)tecnosti iz corbe**

Priprema

Odvojiti batak od karabataka. Koren celera, paškanata i peršuna, ocistiti, i iseci na kockice. Šargarepu iseci na krugove. Crni luk, sitno, iseckati, a krompir iseci na kocke.

U, dublju, šerpu staviti mast (ulje), pa staviti na šporet da se rastopi. Na zagrejanu mast ubaciti pilece meso i, na srednjoj temperaturi, ga propržiti (oko 10 minuta). Zatim dodati, svo, iseckano povrce, kao i grašak i kukuruz šecerac. Posuti mlevenim biberom sa belim lukom, alevom paprikom, suvim bilnjim zacinom, dodati pastu od paprike i, sve, promešati. Naliti topлом vodom, da voda bude 3cm iznad povrca. Poklopiti i, na tihoj temperaturi, kuvati, dok meso i povrce ne omešaju (na mom šporetu se corbica kuvala 40 minuta).

Zatim izvaditi meso iz corbe, kao i šoljicu tecnosti, koja treba da se prohladi. Meso odvojiti od kostiju i, krupnije, iseckati.

U manjoj posudi umutiti žumance i kiselu pavlaku, pa razrediti, odvojenom, tecnošcu iz corbe. Iseckano meso vratiti u corbu. Kada corbica prokljuca (temperatura ne sme biti jaka), polako sipati smesu sa žumancima, neprestano mešajuci kašikom.

Pustiti da corbica samo provri, probati da li je treba dosoliti, pa je skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Poslužiti je sa limunom (kada se corbica sipa u tanjur, po ukusu iscediti sok od limuna).

Savet