

Pileca corba sa povrcem (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je :

- 2pileca bataka sa karabatakom
- **80 g**korena celera
- **1 srednji koren**paškanata
- **1 srednji koren**peršuna
- 2srednje šargarepe
- **1 manja glavica**crnog luka
- 2veca krompira
- **100 g**graška
- **100 g**kukuruza šecerca
- **1 kašicica**bibera sa belim lukom
- **2 kašike**paste od paprike
- **1 kašicica**aleve paprike
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**masti (ili 80 ml ulja)
- voda

...i još:

- 1žumance
- **3 kašike**kisele 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 šećerac. Posuti mlevenim biberom sa belim lukom, alevom paprikom, suvim biljnim zacinom, dodati pastu od paprike i, sve, promešati. Naliti toplom vodom, da voda bude 3cm iznad povrca. Poklopiti i, na tihoj temperaturi, kuvati, dok meso i povrce ne omekšaju (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 tanjir, po ukusu iscediti sok od limuna).

Savet