

Pileca krem corba sa povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca, pileca, karabataka
- **1**veca šargarepa
- **1** korenperšuna
- **1** korenpaškanata
- **1/2 srednjeg korenacelera**
- 2sveže paprike
- **3 cm** korenaumbira
- **1**manja flavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašicicakurkume
- **1/2** kašicicecrnog, mlevenog, bibera
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **3**srednja krompira
- **1,3** lvrele vode
- ulje

Ostalo:

- **100 ml**hladnog mleka
- **1**žumance

Priprema

Ocistiti šargarepu, koren peršuna, paškanata, umbira i celera, pa ih iseci na kocke. Papriku ocistiti od semenki i

iseci je na krupnije komade. Krompir ocistiti, pa i njega iseci na kocke. Crni luk ocistiti i iseci na cetvrtine, a beli luk ocistiti i iseci na pola.

U, odgovarajuću, posudu sipati ulje, staviti ga da se zagreje, pa ubaciti piletinu. Piletinu pržiti 10-ak minuta. Zatim dodati, svo, iseckano povrće, promešati i dinstati (polupokriveno), narednih 10 minuta. Posuti biberom, kurkumom, suvi biljni zacin i naliti sa vodom. Promešati, polopiti i, na srednjoj temperaturi, kuvati dok meso i povrće ne omešaju.

Kada je meso omešalo izvaditi ga iz corbice, odvojiti meso od kožice i koske i iseci ga na krupnije parcice. Iseceno meso ostaviti na stranu (na šporetu).

Povrće u corbici, štapnim blenderom, ispasisati. Vratiti posudu, ponovo, na vatru, i ostaviti, na tihoj vatri, da provri.

Žumance, dobro, umutiti sa mlekom. U, provrelu corbicu, u tankom mlazu, sipati umuceno žumance, uz neprekidno mešanje, žicom za mucenje. Zatim ubaciti, iseceno, pilece, meso i ostaviti na vatri 2-3 minuta. Probati da li treba dodati još šta od zacina i skloniti sa vatre. orbicu poslužiti sa salatom, po ukusu.

Savet