

Pileca krem corba sa povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4veca, pileca, karabataka
- 1veca šargarepa
- 1 **koren**peršuna
- 1 **koren**paškanata
- 1/2 **srednjeg koren**acelera
- 2sveže paprike
- 3 **cm korena**umbira
- 1manja flavica crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 1 **kašicica**kurkume
- 1/2 **kašicice**crnog, mlevenog, bibera
- 2 **kašicice**suvog biljnog zacina
- 3srednja krompira
- 1,3 **l**vrele vode
- ulje

Ostalo:

- 100 **ml**hladnog mleka
- 1žumance

Priprema

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

iseći je na krupnije komade. Krompir ocistiti, pa i njega iseći na kocke. Crni luk ocistiti i iseći na četvrtine, a beli luk ocistiti i iseći 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 začini i naliti sa vodom. Promešati, polopiti i, na srednjoj temperaturi, kuvati dok meso i povrće ne omekšaju.

Kada je meso omekšalo izvaditi ga iz corbice, odvojiti meso od kože i kosti i iseći ga na krupnije parčice. Iseceno meso ostaviti na stranu (na šporetu).

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

Žumance, dobro, umutiti sa mlekom. U, provreću corbicu, u tankom mlazu, sipati umućeno žumance, uz neprekidno mešanje, žicom za mućenje. Zatim ubaciti, iseceno, pileće, meso i ostaviti na vatri 2-3 minuta. Probati da li treba dodati još šta od začina i skloniti sa vatre. Corbicu poslužiti sa salatama, po ukusu.

Savet