

Pileca ragu corba



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **1 strukpraziluka**
- **2šargarepe**
- **1manja tikvica**
- **1/2plavog paradajza**
- **1keleraba**
- **nekoliko cvetovabrokolija**
- **2krompira**
- **100 gkukuruza šecerca**
- **200-300 gpileceg mesa**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašikakisele pavlake**
- **1jaje**
- **po potrebiulja**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

Priprema

U šerpu staviti malo ulja, pa na njemu propržiti crni i praziluk. Kada je to lepo uprženo, dodati meso iseckano na manje komade i nastaviti sa dinstanjem.

Kad meso promeni boju, dodavati povrce iseckano na kockice, jedno po jedno-redom. U toku dinstanja nalivati po vrlo malo vode, kako bi se meso i povrce lepo prodinstalo. Nakon što je sve lepo omekšalo, naliti vodom i

nastaviti sa kuvanjem corbice.

Kada je sve lepo skuvano, umutiti dobro brašno, pavlaku i jaje (da nema grudvica). Zatim u tu smesu nalivati kutlacu po kutlacu tecnosti iz corbe i sve vreme mutiti.

Kada smo nalili 2-3 kutlace i lepo umutili, sve zajedno u tankom mlazu sipati u corbu koja vri. Kuvati još kratko vreme (5- 6 minuta). Dodati zacine po želji. Služiti toplo.

Savet