

Pileca ragu corba



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 struk** praziluka
- **2** šargarepe
- **1** manja tikvica
- **1/2** plavog paradajza
- **1** keleraba
- **nekoliko cvetova** brokolija
- **2** krompira
- **100 g** kukuruza šecerca
- **200-300 g** pileceg mesa
- **1 kašik** brašna
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1** jaje
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

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