

## ***Bela pileca corbica***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1veći krompir (ili 2 manja)
- 1šargarepa
- pilece meso
- suvi biljni zacín
- 2 kašikebrašna
- 30 mlulja

### **Priprema**

Krompir oljuštiti i iseckati na sitne kockice isto tako i sa šargarepom i celerom. Dodati pilece meso. Naliti vodu. Kuvati oko 45 minuta. Meso izvaditi isitniti odvojiti od kostiju. Vratiti u šerpu. Na tiganju sipati malo ulja i dodati 2 kašike brašna. Zapršku sipati u corbicu. Kuvati još par minuta. Prijatno.

### **Savet**

Biber po ukusu.