

## ***Bela corba (8)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** g pileceg filea
- **1** korenperšuna
- **2** večešargarepe
- **1** glavica crnog luks
- **maloperšunovog** lista
- **1 velika kašika** brašna
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **po potrebi** voda
- **maloulja**
- **po potrebi** kisela pavlaka

### **Priprema**

Meso iseci na kockice. U šerpu sipati ulje pa propržiti meso. Meso izvaditi iz šerpe. Luk šargarepu i koren peršuna iseci na sitne kocke pa dodati u šerpu u kojoj se pržilo meso na laganoj temperaturi prodinstati, nakon 10 minuta dodati meso, naliti vodom i kuvati 45 minuta. U činiji razmutiti brašno sa vodom pa dodati mesu i povrcu, zaciniti solju biberom, suvim biljnim zacinom, krekati na laganoj temperaturi desetak minuta uz češće mešanje. Na kraju dodati sitno secksn list peršuna. Po želji u tanjir staviti malo kisele pavlake.

### **Savet**

Brza i prekusna ?orbica.