Pileca krem corba sa pavlakom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**pileca bataka sa karabatakom
- **2**srednje šargarepe
- **1 koren**paškanata
- **1 koren**peršuna
- **80 g**korena celera
- **2**srednja krompira
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **3 češnja**belog luka
- **150 ml**pavlake za kuvanje
- **1,3 l**vode
- **1/2 vezice**peršuna
- **1 kockica**za pilecu supu
- **1/2 manje vezice** peršuna
- suvibiljni zacin
- mleveni biber
- ulje

Priprema

Pilece meso raseci, tako da budu odvojeni batak i karabatak. Šargarepu, koren paškanata, peršuna i celera ocistiti i iseci na krupnije komade. Na krupnije komade iseci i krompir, kao i crni luk. Beli luk, samo, ocistiti.

U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti meso i malo ga propržiti (samo malo da promeni boju). Zatim dodati, svo, iseckano povrce. naliti toplu vodu, izmrviti kockicu pilece supe i

promešati. Kuvati na srednjoj temperaturi, dok smesa ne provri. U corbu dodati biber i suvi biljni zacin, po ukusu. Nastaviti sa kuvanjem dok meso ne omekša.

Kada je meso omekšalo skloniti posudu sa vatre. Izvaditi meso i šargarepu u tanjir. Ostalu smesu u posudi, rucnim blenderom, ispasirati. Izvaeno meso odvojiti od kožice i koske i iscepkati na krupnije komade. Šargarepu iseci na krugove ili polukrugove (zavisi od velicine šargarepe). U, ispasiranu, corbu vratiti meso i šargarepu. Staviti ponovo na vatru, da corbica provri. Probati da li treba još šta dodati od zacina.

Kada corba provri, polako, sipati pavlaku za kuvanje. Kuvati još 1-2 minuta i skloniti sa vatre. Ubaciti iseckani peršun, promešati, poklopiti i ostaviti pet minuta da odstoji. Zatim je poslužiti sa salatom, po želji.

Savet