Pileca bistra corba



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manji komad**pilcih grudi sa koskom
- **600 ml** vode
- **1 glavica**crnog luka
- **1/3**praziluka
- **1** šargarepa
- **3 cena**belog luka
- **1/3 korena**paškanata,peršuna i celera
- **1/2** paprike
- **1** krompir
- **1/2**tikvice
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**aleva paprika
- lovor

Priprema

Pilece grudi oprati i staviti u vodi da prokuva. Prvu vodu isipati, isprati. Naliti vodu dodati lovor i kuvati 15 minuta.

Izvaditi piletinu i skinuti meso.

Povrce (luk, praziluk, šargarepu, paškanat, pršun, celer, papriku, beli luk) i meso iseckati na kockice. Dodati corbi.

Dodati zacine i corbu kuvati oko 15 minuta.

Dodati krompir isecen na kockice. Nakon 7-8 minuta kuvanja ubaciti tikvice iseckane na kockice i peršun.

Savet

Okrepljujua i lagana orbica. Služiti toplo jelo!