Bela corbica

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pileceg mesa (belo, batak...po želji)
- **1,5 do 2 l**vode
- **vezica zeleni**šargarepa, paškanat,
- celer, koren peršuna
- **2 manja**krompira isecena na kockic
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**zacina
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**biber
- **1**jaje
- **2 kašike**brašna
- **po ukusu**seckani peršun, list celera

Priprema

Meso, povrce iseckati na kockice. Luk ocstite, i stavite sa mesom, povrcem i krompirom da se kuva. Kada se povrce skuvalo crni luk odstraniti, doliti još malo vode ako je potrebno. Odvaditi malo tecnosti iz corbe oko 2 dl prohladiti pa razmutiti brašno, i sipati u corbu i kuvati još par minuta. Blago ispasirati, a i ne mora, promešati i zaciniti po ukusu. Skloniti sa šporeta, odozgo posuti seckanim peršunom i listom celera. Na kraju, razmutiti jedno jaje sa malo tecnosti iz corbe (tecnost treba da bude mlaka ne vruca). Polako sipati u corbu, uz neprestano mešanje. Poklopiti i ostaviti malo odstoji pa posluziti toplu.

Savet