

Pileca corbica sa knedlicama od šampinjona



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za corbu:

- 4veca pileca bataka sa karabatakom
- 2kockice za pilecu supu
- **1 kašik**aulja
- 1manja tikvica
- 2srednje šargarepe
- 2manja korena peršuna
- 1manji struk praziluka
- 2žumanceta
- **100 ml**mleka
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

Za knedlice:

- 1 kašikaulja
- 1 kašikaizrendanog crnog luka
- 100 gnajsitnije iseckanih šampinjona (u secko)
- 1jaje
- 1 kašikagriza
- 3 kašikeprezli
- 1 kašikabrašna
- 1/3 kašicicepraška za pecivo
- suvi biljni zacín
- biber

Priprema

Knedlice: Prvo pripremiti knedlice i ostaviti ih na stranu. Kašiku ulja sipati u odgovarajucu posudu i staviti da se zagreje. Ubaciti crni luk, malo ga propržiti pa dodati šampinjine. Dinstati, sve dok ne ispari voda koju su pecurke pustile. Skloniti s vatre i ostaviti da se ohladi. Zatim dodati umuceno jaje, griz, prezle, brašno, prašak za pecivo i dobro sjediniti. Ostaviti da odstoji pet minuta, pa vlažnim rukama praviti male knedlice (meni je mera bila mala kašicica za kafu).

orbica: Pilece meso odvojiti na batak i karabatak. Tikvicu oljuštiti i iseci na polukrugove. Koren peršuna, šargarepu i praziluk ocistiti i iseci na kockice ili krugove.

Meso staviti u dublju posudu, preliti ga sa 1,5 l hladne vode, poklopiti i staviti na vatru. Kada prokuva skloniti penu, ubaciti kockice za supu i kuvati dok meso ne omekša.

Kada je meso omekšalo izvaditi ga iz supe, a supu procediti. Mesu skloniti kožicu, odvojiti ga od kostiju i iseci na parce, po želji.

U drugu posudu na kašiku zagrejanog ulja ubaciti povrce da se prodinsta (3-5 minuta). Preliti ga proceenom supom i ubaciti iseckano meso. Posuti biberom i suvi biljni zacín, po ukusu, i na srednjoj temperaturi kuvati dok povrce ne omekša.

Pri kraju kuvanja dodati umucena žumanca sa mlekom (ko voli gušcu corbicu dodati i dve kašicice brašna, razmucena u malo hladne vode). Probat i da li treba dodati još šta od zacina i ubaciti knedlice. Knedlice kada isplivaju, kuvati još pet minuta.

orbicu poslužiti sa salatam, po želji (ja volim u corbicu da dodam i malo limunovog soka).

Savet