

## ***?orba sa spanacem i piletinom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2veca pileca bataka sa karabatakom
- 1veca šargarepa
- 1 veci korenpaškanata
- 1 veci korenperšuna
- 1/2 manjeg korenacelera
- 1/2 veziceperšuna
- 3srednja krompira
- 300 gspanaca
- 80 mlvode
- 2 kašicicebrašna
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- ulje

#### **... i još:**

- 1žumance
- 100 mlmleka

### **Priprema**

Meso odvojiti na batak i karabatake. Ocistiti šargarepu, koren paškanata, peršuna i celera, pa ih iseckati na kockice. Lišce peršuna sitno iseckati. Krompir ocistiti i iseci na kockice. Spanac oprati i sitno iseckati.

U dublju posudu staviti ulje da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti pilece meso i malo ga propržiti. Zatim dodati iseckanu šargarepu, paškanat, koren peršuna i celer. Naliti sa 1,5 l vrele vode i kuvati (poklopljeno, na srednjoj temperaturi). Na pola kuvanja ubaciti iseckani krompir. Posuti mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom po ukusu.

Kada meso bude kuvano izvaditi ga, ocistiti od kostiju i kože, iseckati i vratiti u corbu. Dodati iseckani spanac i kuvati još 10-ak minuta. U 80 ml hladne vode razmutiti 2 kašicice brašna i sipati u corbu. Promešati, probati da li treba dodati još šta od zacina i kuvati pet minuta.

Žumance dobro umutiti sa 100 ml hladnog mleka. Dodavati, polako, jednu sipacu vrele corbe, neprestano muteci žicom za mucenje. Zatim, umucena, žumanca polako sipati u corbu, tako?e, uz neprestano mucenje žicom. Ubaciti iseckani list peršuna, promešati i ostaviti da se kuva 1-2 minuta.

Skloniti sa vatre i poslužiti. ?orbica je veoma ukusna uz dodatak kiselog mleka ili soka od limuna...

## **Savet**