

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 batake i karabatake. Ocistiti šargarepu, koren paškanata, peršuna i celera, pa ih iseckati na kockice. Lišće peršuna sitno iseckati. Krompir ocistiti i iseci na kockice. Spanac oprati i sitno iseckati.

U dublju posudu staviti ulje da se zgreje. 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 kožice, 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, takoe, 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