

## ***Pileca zacinjena corba***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 komada** pilecih le?a
- **1 veća glavica** crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **1** šargarepa
- **2 kašike** brašna
- **po potrebi** voda
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** lovorovog lista
- **po ukusu** suvi biljni zacini

### **Priprema**

Pileca le?a oprati. Staviti u dublju šerpu, naliti vodu i staviti da se kuva oko 15 minuta. Povrce iseckati na komade i dodati corbi. Dodati zacine. Nastaviti sa kuvanjem dok se ne skuva povrce.

Izvaditi pileca le?a i ocistiti od kostiju. Meso vratiti u corbu.

Izvaditi malo tecnosti iz corbe. Razmutiti brašno i usuti u kipucu corbu. Nastaviti sa kuvanjem još oko 10 minuta.

Služiti toplu corbicu! Prijatno!

**Savet**