

## **Pileca zacinjena corba**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 komada** pilecih lea
- **1 veca** **glavica** crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **1 šargarepa**
- **2 kašike** brašna
- **po potrebivoda**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukusulovorovog lista**
- **po ukususuvi** biljni zacin

### **Priprema**

Pileca lea 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 lea 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**