

Pileca ragu corba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1 pakovanj**erojal mešavine povrca
- **1 glavica**crnog luka
- **100 ml**kisele pavlake
- **1**žumance
- **2 kašike**brašna
- **1 kašicica** limunovog soka
- **2 l**vode

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno seckan crni luk. Dodati meso iseckano na kockice i dinstati uz dodavanje vode, da ogrezne. Kada je meso gotovo, naliti 2 l vode i kada prokuva ubaciti povrce. Dodati kašicicu limunovog soka. Kuvati dok povrce ne omekša. Sjediniti pavlaku, žumance i brašno, pa skloniti corbu sa ringle i sipati. Promešati i vratiti da vri još minut.

Savet

.