

orbica od pilecih srca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l vode
- **200 g** pilecih srca
- **1 vezica** zeleni šargarepa, paškanat,
- celer, koren peršuna...
- **1 glavic** crnog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** zacin od povrca
- **po ukusu** biber
- **1** jaje
- **2 kašike** brašna
- **po ukusu** seckani peršun

Priprema

Povrce iseckati na kockice. Luk očiti, i stavite sa pilecim srcima i povrćem da se kuva. Kada se skuvalo crni luk odstraniti, doliti još malo vode ako je potrebno. Odvaditi malo tečnosti iz corbe oko 2 dl prohladiti pa razmutiti brašno, i sipati u corbu i kuvati još par minuta. Zaciniti po ukusu. Skloniti sa šporeta, odozgo posuti seckanim peršunom. Razmutiti jedno jaje sa malo mlake tečnosti iz corbe polako sipati u corbu, uz mešanje. Poklopiti i ostaviti malo da odstoji, pa poslužiti toplu. Prijatno!!!

Savet