

?orba sa povrćem i piletinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka sa karabatakom
- 1 veća glavica crnog luka
- 100 g graška
- 100 g kukuruza šećerca
- 2 srednje šargarepe
- 1 veća, zelena, paprika
- 1 manji koren paškanata
- 1 manji koren peršuna
- 1 jaje
- 2 veća krompira
- 1 veći paradajz
- biozacin za piletinu
- mleveni biber
- vrela voda
- ulje

Priprema

Odvojiti batak od karabataka. Crni luk, šargarepu, papriku, koren paškanata, peršuna i krompir iseckati na kockice. Paradajz oljuštiti, pa i njega iseci na kockice.

U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje, Na zagrejano ulje ubaciti pilece meso, poklopiti i na srednjoj temperaturi ga propržiti (nekoliko puta ga preokrenuti). Kada meso blago porumeni dodati iseckani crni luk, sipati vrlo malo vrele vode i nastaviti sa dinstanjem, dok luk ne omekša.

Zatim, ubaciti šargarepu, papriku, koren peršuna i paškanata, krompir, kukuruz, grašak i paradajz. Dobro sve promešati. Naliti vrelom vodom, da vode bude 2cm iznad sastojaka. Poklopiti i na tihoj temperaturi kuvati corbu, jedan sat. Na pola kuvanja posuti sa biozacinom i biberom, po ukusu.

Izvaditi skuvano meso u dublji tanjir. U šolju od 2 dl izvaditi tecnost iz corbice i ohladiti je. Sa mesa skloniti kožicu i kosti, a meso iseci na manje komade ("iskidati ga"). Vratiti meso u corbu.

U manju posudu razbiti jaje, umutiti ga viljuškom, pa naliti odvojenom tecnošcu iz corbe i dobro sjediniti. Kada corba provri, polako sipati umuceno jaje, uz neprekidno mešanje. Pustiti corbu da se kuva još 1-2 minuta i skloniti je sa vatre.

?orbu poslužiti sa salatam po ukusu, a ko voli može u corbu (kada se sipa u tanjir) da iscedi sok od limuna...

Savet