

Zelena pileca corbica (hrono)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** pileceg belog mesa
- **1/2** kese hrono zelenog miksa
- **2 male glavice** crnog luka
- **po ukusu** soli
- **1/3 kašičice** bibera
- **1 kašičica** karija
- **malo** bosiljka
- **malo** majcine dušice
- **malo** ruzmarina

Priprema

Meso staviti u šerpicu pa cim prokljuca zameniti vodu i staviti da se kuva zajedno sa crnim lukom, soli i zacina. Kada se meso skuvalo ubaciti mešavinu povrca i kuvati još kratko, oko 5-10 minuta najviše.

Izvaditi meso i ocediti vodu toliko da je ima za jedan prst. Ostatak sacuvati. Meso saseckati na kockice polovinu vratiti u šerpu. Odvojiti od povrca jednu trecinu.

Izblendirati polovinu mesa i dve trecine povrca štapnim blenderom. Dodavanjem vode podesite gustinu corbice po ukusu. Dodati odvojeno povrce o meso i promešati, pa ako je potrebno dodati vode i zacina po ukusu. orpica se zgusti kako zbog povrca tako i zbog blendiranog mesa, ja sam ostavila malo gušcu, kremastiju. Odozgo posuti svežim seckanim peršunom.

Savet

Corbica je jako ukusna i jako zdrava . Bez zaprske ,pavlake ,masnoce. Sva masnoca je iz piletine koja i nije masna. Pogodna je za osobe na hrono ishrani ,za rucak i veceru.