

# **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 kašicice** bibera
- **1 kašicica** 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 zacinima. 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 trećinu.

Izblendirati polovinu mesa i dve trećine 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 sekanim 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.