

Pileca corba (9)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**rendana šargarepa
- **malot**testenine
- **200 g**pileceg mesa
- **maloulja**
- **1 kašika**brašna
- **1/2 kašice**bibera
- **1/2 kašice**sol
- **1/2 veze**peršuna
- **150 ml**pavlake za kuvanje (20%mm)
- **2 kašike**jabukovog sirceta

Priprema

U šerpi sa vodom skuvati pilece meso. Kada je kuvano, izvuci ga iz šerpe, pa u vodu u kojoj se meso kuvalo dodati jednu rendanu šargarepu i obariti je.

Kad pocne da vri, staviti vrlo malo fide. Dodati i iscepkanu pilece meso. Sve još kratko vreme zajedno kuvati.

U tiganju zagrejati malo ulja, pa na njemu propržiti brašno i time zapržiti corbicu. Zatim joj dodati soli i malo bibera. Uliti i pavlaku za kuvanje nakon što smo dodali zacine. Pred kraj kuvanja, u corbu staviti malo seckanog peršuna i jabukovo sirce. Prokrckati još par minuta, pa skinuti sa vatre.

Savet