

## ***Pileca bela corbica sa karfiolom i belancetom***



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šolje** sitnijeg pileceg mesa
- **2 šolje** karfiola
- **10-15cm** praziluka
- **1-2** belanceta
- **1 kašicica** karija
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **maloruzmarina**

### **Priprema**

Komadice pileceg mesa (može od bataka, grudi) staviti u šerpicu da se kuva i dodati sitno seckani praziluk. Dodati začine i so. Kada se meso skuvalo dodati karfiol i kuvati još 10tak minuta. Zatim odvasiti 1/3 corbe i ispasirati štapićnim blenderom, pa vratiti u šerpu. Kada provri, umuti jedno, dva belanceta (zavisi od velicine) i mutiti sitno viljuškom u corbu uliti belanac. Kuvati još par minuta i poslužiti.

orbica je bez masnoca, sva masnoca dolazi samo iz mesa. Jako ukusna i malo za promenu umesto krompira dodala sam karfiol i jako mi se dopala. :)

### **Savet**

Jedna dijetalna, ukusna i zdrava orbica, greje i dušu i telo :)