

Pileca bela corba sa karfiolom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica srednje velicine** karfiola
- **2** krompira
- **2 korena** šargarepe
- **1 koren** zelena (peršuna)
- **400 ml** neutralne pavlake za kuvanje
- **1 komad** žumance
- **1/2** limuna - sok
- **1 glavica** crnog luka
- **100 g** kukuruza šecerca
- **po ukusu** so, biber, suvi zacin
- **1 komad** kost od pilecih grudi
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista

Priprema

Karfiol oprati pa ga iskidati na cvetice. Staviti u jednu serpu preliterati vodom pa staviti da se kuva. Staviti malo suvog zacina. U drugu šerpu staviti malo masnoce (ulje ili mast) dodati sitno iseckan luk pa pržiti malo dok luk ne porumeni.

Onda dodati kosku od pilecih grudi i malo vode. Poklopiti šerpu, smanjiti vatru i pustiti da se meso dinsta. (ja za corbu koristim kosku od pilecih grudi, kada isecem šnicle tu kosku uvek iskoristim za corbu, a može se staviti

bilo koje parce piltine).

Iseckati sitno šargarepu, zelen i krompir pa ubaciti da se dinsta zajedno sa mesom. Dodati kukuruz i još malo vode. Dinstati sve zajedno oko 15 minuta.

Karfiol od pocetka ključanja kuvati oko 5 minuta. Ne treba skroz da omekša vec samo toliko da može da se ispasira.

Karfiol izvaditi iz vode pa ga ispasirati. Tu vodu u kojoj se karfiol kuvao sacuvati (ne bacati). Pasirani karfiol staviti u serpu gde se dinsta drugo povrce. Sada naliti onom vodom u kojoj se kuvao karfiol, zaciniti po ukusu pa kuvati sve zajedno oko 20-25 minuta.

U posebnu posudu izmutiti jedno žumance i neutralnu pavlaku. Dodati u to jednu kutlacu skuvane corbe, sve lepo izmešati pa sipati sve zajedno u corbu.

Izmešati i na kraju dodati isceen sok od jednog limuna, i kašiku svežeg ili suvog iseckanog peršunovog lišca. Ostaviti da se kuva još 5 minuta i corba je gotova.

Savet