Brza corbica od piletine i praziluka

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 struk**praziluka
- **oko 300 g**pileceg belog mesa
- **2 cena**belog luka
- **1 kašika** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** karija
- **malo** bibera
- **malo** ruzmarina
- **po potrebi** vode

Priprema

Praziluk ocistiti i saseckati na kockice. Beli luk ocistiti i sitno saseckati. Meso saseckati na komadice. U šerpicu staviti malo ulja pa kada se zagreje staviti beli luk da se proprži, zatim dodati praziluk, sve izmešati i naliti vodom da prektije malo smesu. Dodati so i krckati da luk omekša. Kada je luk malo omekšao dodati komade mesa i dodati vodu da prekrije smesu. Dodati zacine i krckati dok mese ne bude gotovo. Neka ima i tecnosti da ne bude previše gusto. Kada je sve gotovo, izvaditi par komadica mesa, oko 1/3 i polovinu tecnosti i izblendirajte sve štapnim mikserom pa vratite nazad. orbica ce od izblendiranog mesa, luka i tecnosti postati gušca. Gustinu prilagodide ukusu.

Savet

Poslužiti toplo. Brza i ukusna orbica :)