Bela corba

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veci pileci batak sa karabatakom
- **200 g**šargarepe
- **100 g**krompira
- **100 g**graška
- **80 g**korena celera
- **80 g**korena peršuna
- **80 g**korena paškanata
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **3 kašicice**gustina
- **1,8 l**vode
- suvi bilni zacin
- mleveni biber

Priprema

Šargarepu, krompir, koren celera, peršuna i paškanata iseckati na sitne kockice. Cvetove karfiola odvojiti na sasvim male cvetice.

U odgovarajucu dublju posudu staviti pilece meso, naliti sa hladnom vodom i staviti da se kuva. Kada meso bude polukuvano ubaciti svo iseckano povrce, grašak i karfiol. Nastaviti sa kuvanjem dok se i meso i povrce ne skuvaju. U meuvremenu izvaditi iz corbice 100 ml tecnosti i ostaviti da se ohladi. U ohlaenu tecnost rastvoriti gustin.

Skuvano meso izvaditi iz corbice i odvojiti koske i kožicu. Meso iseckati na kockice i vratiti u corbu. im

corbica, ponovo, provri sipati u tankom mlazu rastvoreni gustin. Promešati i kuvati corbicu pet minuta, na srednjoj vatri. Zatim dodati pavlaku za kuvanje, promešati i kada corba provri, skloniti sa vatre. orbicu poslužiti sa sokom od limuna.

Savet