

Pileca corba (10)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog pileceg mesa
- **1**veci pileci batak sa karabatakom
- **200 g**šargarepe
- **1**manji koren paškanata
- **100 g**korena celera
- **1,2 l**vode
- **150 ml**mleka
- **2 kašicice**brašna
- **1/2 manje vezice**peršuna
- suvi biljni zacin
- mleveni crni biber
- ulje

Priprema

Belo pilece meso iseci na kocke. Pileci batak odvojiti od karabataka. Šargarepu, koren paškanata i celera ocistiti, pa šargarepu iseci na polukrugove a paškanat i celer na kockice.

U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje spustiti meso i malo ga propržiti, oko 10 minuta. Ubaciti iseckano povrće, posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu, naliti vrelom vodom i kuvati korbu na srednjoj temperaturi (poklopljeno). Kada meso omekša, izvaditi batak i karabatak i odvojiti koske od mesa. Meso iseckati i vratiti u korbu. U hladno mleko staviti brašno i umutiti viljuškom da nema grudvica. Sipati mleko u korbu koja polako vri. Na tihoj temperaturi kuvati korbu još 10-ak minuta, racunajuci vreme od kada korba provri (dok ne provri povremeno promešati zbog brašna, da se ne "zalepi" za dno posude). Probati da li treba dodati još šta od zacina. Na kraju, u korbu ubaciti sitno iseckani peršun, promešati i skloniti

sa vatre. Ostaviti da odstoji 10-ak minuta, pa poslužiti.

Savet