

Pileca corba (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa
- **1**veca šargarepa
- **1**srednji crni luk
- **200 g**šampinjona
- **1**pileca kockica za supu
- **1 vezica**zelja (100 g spanaca ili 1 vezica blitve)
- **2**srednja krompira
- **1**lvode
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**zacinu za piletinu
- **200 ml**крема za kuvanje
- **1**žumance
- **1 kašika**gustina
- **3 kašike**vode
- **80 ml**ulja

Priprema

Pilece meso (mera je data za otkoščeno meso) iseci na kocke. Šargarepu iseci na polukrugove. Crni luk sitno iseckati. Pola kolicine šampinjona sitno iseckati, a pola na deblje listice. Zelje (ili spanac, blitvu) odvojiti od zadebljanog dela i sitno iseckati.

U odgovarajucu posudu sipati ulje, ubaciti iseckano meso, promešati i staviti na šporet. Meso propržiti na srednjoj temperaturi. Kada ispari voda koju je meso pustilo, dodati pripremljeni luk i šargarepu. Dinstati pet

minuta, pa ubaciti šampinjone. Posle pet minuta dodati krompir. Promešati i naliti sa vrelom vodom. Poklopiti i kada voda provri dodati kockicu za supu, biber i zacín za piletinu. Kuvati na tihoj temperaturi sve dok meso i povrce ne omekšaju. Desetak minuta pre kraja kuvanja ubaciti zelje.

U manjoj posudi umutiti žumance sa viljuškom. Postepeno sipati krem za kuvanje i sjediniti ga sa žumancetom. U šoljici za kafu staviti gustin i rastvoriti ga sa vodom.

U corbicu sipati pripremljeni gustin. Kuvati 2-3 minuta, pa dodati krem za kuvanje sa žumancetom. Promešati i kada provri probati dali treba dodati još šta od zacina. orbicu poslužiti sa salatam po želji.

Savet