

Pileca corba (12)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **1** vekašargarepa
- **2** manjakrompira
- **1** kašicicasoli
- **maloulja**
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **1,5** l vode

Priprema

Pilece belo meso iseci na sitne komade.

Šargarepu oprati, ocistiti i iseci na kolutove.

Krompir ocistiti, oprati i iseci na sitne komade.

Na malo zagrejanog ulja propržiti meso, da promeni boju. Posoliti, dodati šargarepu.

Usuti šoljicu vode, kratko prodinstati. Zatim usuti 1l vode i dodati krompir.

Kuvati u polupokrivenoj šerpi da meso i povrce omekšaju.

Usuti još 0,5l vode, dodati zacin. Kad provri, dodati fidu ili griz knedle i kuvati još 10ak minuta.

Poslužiti toplu. Prijatno!

Savet