

Bela pileca corba (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca pileca karabataka
- **100 g**karfiola
- **150 g**šargarepe
- 1srednja paprika
- 1srednji krompir
- **100 ml**ulja
- 1,5 l vode
- 2 **kašičice** suvog biljnog zacina
- 1/2 **kašičice** mlevenog bibera
- 2 **kašike** kukuruznog brašna
- **100 ml** pavlake za kuvanje sa 20% mm

Priprema

Karfiol odvojiti na sitne cvetice. Šargarepu ocistiti i iseci na polukrugove. Papriku ocistiti od semenki i iseci je na kocke. Krompir iseci na kockice.

Ulje staviti u dublju posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti pilece meso i pržiti ga samo da blago porumeni. Naliti vodu, dodati šargarepu, papriku i krompir. Kada voda provri ubaciti suvi biljni zacin i biber. Poklopiti i na tihoj vatri krckati dok meso i povrce ne omekšaju. Pri kraju kuvanja ubaciti cvetice karfiola (njemu je potrebno 5 min. da se skuva). Kada su se meso i povrce skuvali, skloniti posudu sa šporeta i izvaditi meso. Odvojiti 100 ml tecnosti od corbe u jednu šolju i ostaviti da se prohladi. Meso ocistiti od koske i iscepkati, pa ga vratiti u corbicu. orbicu ponovo vratiti na šporet da provri. Za to vreme u odvojenu tecnost od corbice razmutiti kukuruzno brašno, dodati pavlaku za kuvanje i sjediniti sastojke. Pavlaku sa brašnom polako sipati u provrelu corbu, neprekidno mešajući. Pustiti da se corba kuva još 2-3 minuta. Probati da li treba dodati

još šta od zacina i skloniti je sa vatre.

Belu pilecu corbu poslužiti uz salatu po želji.

Savet