

Pileca corba sa karfiolom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**piletine (batak karabatak krila)
- **1 veca** glavicakarfiola
- **2 glavice** crnog luka
- **2 korena**šargarepe
- **2** krompira
- **1 koren**peršuna
- **2 dlulja**
- **2 kašike** vršne brašna
- **1 kašicicazacinske** mlevene paprike
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Na 1 dl ulja blago propržimo sitno seckani crni luk, zatin dodamo piletinu i blago propržimo sa svih strana.

Nalijemo vodom i dodamo karfiol odvojen na cvetove i na kockice secenu šargarepu krompir i peršun i peršunov list i zacinimo po ukusu.

Kuvamo dok meso i povrce omekša oko 40 minuta.

Na 1 dl ulju propržimo brašno sklonio sa vatre dodamo zacinske papriku i sa tim zaoržimo corbu.

Savet

Ko voli pri služenju može dodati pavlaku.