

Pile tele corba



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** teletine
- **1** pileci batak odvojen od kosti
- **1 velika glavica** crnog luka
- **2** srednje šargarepe
- **1 veza** svežeg peršuna
- **1/3 kašičice** cilija u prahu
- **1** kisela pavlaka
- **100 ml** mleka
- **2 supene kašike** brašna

Priprema

Crni luk iseckati što sitnije, a šargarepu na tanke polumesece i staviti povrce u lonac (dno lonca prekriti uljem) da se dinsta. Batak odvojiti od kože iseckati na sitne kockice, teletinu isto na kockice i meso sjediniti sa povrćem i ostaviti na umerenoj temperaturi da se dinsta. Kada je meso promenilo boju i omekšalo naliti vodu, pa potom i začine. Ostaviti da se kuva.

Kada se meso bude u potpunosti gotovo, u zaseban sud zamutiti pavlaku, mleko i brašno pa naliti smesu u corbu. Naseckati svežeg peršuna i posuti po površini. Ostaviti da corba prokljuca.

Savet