

## *Pileca krem corba*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** vecikrompir
- **1** vecašargarepa
- **1** veca glavica crnog luka
- **1** vecipaškanat
- **1** pileca kocka za supu
- **300** g pileceg filea
- **2** dl jogurta
- **3** kašike pirinca
- **1,7** l vode
- **1** kašika sirceta
- so
- biber
- zacín
- lorber
- ulje

### **Priprema**

Povrce ošistiti, oprati, iseckati na kocke i staviti da se bari sa 2 dl vode. Za to vreme na malo ulja staviti da se proprži belo meso iseckano na male kockice. Zacíniti ga po ukusu. Skuvano povrce izmiksirati štapnim mikserom, pa dodati kocku, lorber, jogurt, pirinac i proprženo meso. Naliti sa vodom, zacíniti po ukusu, pa kuvati još 20 minuta. Kad je corba gotova zakiseliti je.

**Savet**