Pileca corba sa ribljim fantom

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1**koren peršuna
- **200 g**smrznutog graška
- kuvani paradajz po želji
- biber u zrnu
- **1**lovorov list
- **1 kesica**Fanta zacina za ribu
- so po potrebi
- ulje za prženje luka

Priprema

Crni luk isecen na sitno propržiti na ulju i na pola prženja dodati lovor, malo bibera u zrnu, šargarepu isecenu na kockice, peršun takodje isecen na kockice i grašak. Sve zajedno jos malo propržiti, dodati belo meso iseceno na kocke i zaliti vodom tek toliko da ogrezne i kuvati na tihoj vatri uz povremeno zalivanje vode. Kada sve namirnice omekšaju do 80% pripremi se riblji fant tako što se sadržaj iz kesice izmuti u hladnoj vodi i zatim sipa u corbu i kuva još oko 20 minuta. Ako je potrebno dolije se još vode. Na kraju se sipa malo kuvanog paradajza po želji i kuva još dva minuta tek da provri. Na kraju ako je potrebno, corba se posoli. Služiti toplu. Prijatno.

Savet