

?arobna corbica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** karfiola
- **200 g** brokolia
- **200 g** šargarepe
- **100 g** crnog luka
- **10 g** belog luka
- **200 g** groštiljske kobasice
- **200 g** pileceg belog mesa
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**
- **1** jaje

Priprema

Upržiti crni luk i beli luk na malo ulja, zatim dodati sitno iseckanu šargarepu, pržiti još malo, zatim dodati piletinu na kocke i kobasicu na kolutove, još malo propržiti, onda dodati karfiol, brokoli, naliti vodom, 2 litra otprilike, pobiberiti, posoliti, staviti kašiku zacina, i kuvati jedno pola sata. Jelo se sprema bez zaprške na kraju, izmuti se jaje u već spremljenoj corbi to je umesto zaprške. **PRIJATNO!!**

Savet

Ovo je vrlo lagano jelo!!!