

Francuska krem corba



Sastojci

Potrebno je:

- 220 g pirinca
- 1 kg kokošijeg mesa
- 2 l bistre pilece supe
- 2 struka praziluka
- 1 manji celer
- 3 žumanceta
- 2 dl pavlake
- 50 g putera
- biber
- so

Priprema

Praziluk iseci na manje komade, a celer na kriške. Meso staviti u dublju posudu, sipati supu, dodati isecen praziluk i celer. Zaciniti po ukusu. Kuvati na umerenoj temperaturi dok meso ne omekša. Procediti supu, a meso odvojiti od kostiju i kože. Sitno ga iseckati ili samleti.

Posebno bariti pirinac oko pola sata na umerenoj temperaturi da potpuno omekša. Gotov pirinac ocediti i pomešati s mlevenim mesom. Po potrebi dodati kašiku-dve proceene supe da se dobije kašasta masa i dobro izmutiti da se sve ujednaci. Sipati litar proceene supe, vratiti na šporet na nisku temperaturu i kada prokuva umešati žumanca umucena sa pavlakom i na listice isecen puter. Posoliti, pobiberiti i poslužiti.