

## ***Krem corba sa slatkom pavlakom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 pileca bataka sa karabatacima
- 1 **glavica** crnog luka
- 3 **cen**abelog luka
- 2 **cms**vežeg umbira
- 1 **parce**celera (4x4 cm)
- 1 manji paškanat
- 100 **g** graška
- 100 **g** kukuruza šecerca
- 2 **veca** krompira
- 1 **veca** šargarepa
- 100 **ml** slatke pavlake
- 70 **ml** mleka
- 1 **jaje**
- 2 **kašike** koncentrata paradajza
- 1 **kašika** brašna
- 2 **kašice** aleve paprike
- biber
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Razdvojiti batak od karabataka. Staviti meso u dublju šerpu, pa dodati sitno iseckani crni i beli luk, iseckani celer, kockicu umbira, iseckani paškanat, krompir i šargarepu. Ubaciti i grašak, kao i kukuruz šecerac. Sipati 1,5 l vode, posuti sa biozacinom i biberom, po ukusu, i staviti da se kuva.

Kada se meso skuvalo (povrce je već kuvano) izvaditi ga u tanjir. Odvojiti meso od kostiju i kožurice, pa ga sitno iseckati. Jednu trećinu iseckanog mesa ostaviti u tanjiru a ostalo vratiti u corbu. Jedan deo povrca, takođe, izvaditi u tanjir. Ostalo povrce i meso štapnim blenderom izmiksati.

U odgovarajuću posudu sipati slatku pavlaku i mleko. Dodati jaje, koncentrat paradajza, brašno i alevu papriku. Žicom za muenje dobro sjediniti.

U corbu, koja polako vri, sipati (polako) umućenu pavlaku, sa sastojcima, uz neprekidno muenje žicom.

Dodati odvojeno meso i povrce. Probati sa ukusom i, ako treba, dosoliti. Pustiti da sve zajedno krcka pet minuta, pa poslužiti. Veoma dobrog ukusa je da se u corbicu, prilikom serviranja, stavi kisela pavlaka.

## **Savet**