Pileca corba sa zeljem

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** belog pileceg mesa, sa koskom
- **300 g**šampinjona
- **1/2 manje vezice**zelja
- **1**šargarepa
- **1**paškanat
- **1 koren**peršuna
- **1 vece parce**isecenog celera
- **1 manja glavica**crnog luka
- **5 listica**sremuša
- **1**srednji krompir
- **2 l**vode
- biber
- suvi biljni zacin

I još:

- ulje
- **1 kašicica**kurkume
- **100 ml**mleka
- **1/2 kašicice**brašna

Priprema

Odvojiti meso od koske i iseci ga na kockice. Kosku i 1/3 odvojenog, iseckanog, mesa staviti u, dublju, šerpu,

pa dodati: 100 g iseckanih šampinjona, iseckano zelje i sremuš, krupno isecenu šargarepu, paškanat, koren peršuna, celer, crni luk i, na kockice, isecen krompir. Naliti sa vodom i staviti da prokljuca. Kada prokljuca smanjiti temperaturu, da corbica polako vri.

Za to vreme ostatak mesa, isecenog na kocke, staviti na zagrejano ulje, da se dinsta. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Kada meso promeni boju, ubaciti, krupno isecene, šampinjone i nastaviti sa dinstanjem, dok ne ispari voda koju su šampinjoni pustili. Na kraju probati da li treba još zaciniti i posuti sa kašicicom kurkume. Dobro promešati, skloniti i držati na toplom (na šporetu).

Kada je meso i povrce omekšalo, izvaditi kosku, odvojiti meso što je ostalo na njoj i vratiti ga u corbu. Skloniti šerpu sa šporeta, uzeti štapni mikser i izmiksati sadržinu u corbi. Vratiti ponovo na šporet i pustiti da provri, na tihoj temperaturi.

Posoliti i pobiberiti, po ukusu. U mleku rastvoriti brašno, pa ga dodati u corbu. Probati da li treba da se dosoli. Na kraju ubaciti u corbu isprženo meso i šampinjone, sa kurkumom. Promešati i skloniti sa vatre. orbica je izvrsna sa kiselim mlekom.

Savet

Gustinu orbice sami odredite. Ako je dovoljno gusta dodati samo mleko, bez brašna.