

Prolečna corbica sa povrćem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pileceg mesa
- **2** većešargarepe
- **1** glavica crni luk
- **1** korencelera
- **2** krompira
- **50** g graška
- **50** g kukuruza šecerca
- **1** kašik zacinsko bilje
- **po** ukusu soli
- **3** zrna bibera
- **2** kašike brašna
- **1** kašika seckani peršun
- **2** listalovora

Priprema

Pilece meso naliti vodom i staviti da proključa. Im provri smanjiti temperaturu, dodati iseckano povrće. Treba da vri oko 90 minuta. Staviti začine. Meso odkostiti i skinuti kožicu. Iseci na sitne kockice. Brašno pomešati sa vodom i izmutiti dobro da nema grudvica. Sipati u corbicu. Dodati još soli, ako je potrebno, i izvaditi lovorov list. Skloniti sa šporeta i dodati iseckan peršun. Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet