

Pileca krem corba sa povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka sa karabatakom
- 1,5 l vode
- 2 vece šargarepe
- 1 koren paškanata
- 1 koren peršuna
- 100 g korena celera
- 200 g graška
- 100 g kukuruza šecerca (iz konzerve)
- 200 g šampinjona
- 3 srednja krompira
- 1 manja glavica crnog luka
- suvi biljni zacini
- biber

I još:

- 200 ml pavlake za kuvanje
- 1 žumance
- 1/2 vezice peršuna

Priprema

Razdvojiti batake od karabataka. Jednu šargarepu iseckati na kockice, a drugu samo prepoloviti. Crni luk sitno iseckati. Jedan krompir iseci na kockice, a druga dva preseći na pola, po dužini. Korene paškanata, peršuna i

celera sitno iseckati. Grašak obariti, a šampinjone krupnije iseci i ispržiti, na malo ulja.

Pilece meso staviti u dublju šerpu. Dodati svo iseckano povrce. Naliti sa vodom i staviti da se kuva. Kada provri, smanjiti temperaturu i, corbu, kuvati na tihoj temperaturi.

Kada se meso skuva izvaditi ga, kao i polovine šargarepe i krompira. Meso odvojiti od kostiju, skloniti kožicu i iseckati na kocke. Na kockice iseci i izvaenu šargarepu i krompir.

Štapnim blenderom izmiksati ostatak povrca u corbi. Posuti suvim biljnim zacinom i, sveže, mlevenim biberom (po ukusu). Odvojiti 200 ml corbice. Pavlaku za kuvanje staviti u manju posudu i dodati žumance. Žicom za mucenje umutiti. Sipati, po malo, odvojenu corbicu, neprestano muteci žicom. Dobijenu smesu sipati u corbicu, koja polako vri, uz neprestano mucenje žicom.

U corbicu dodati iseckano meso, šargarepu, krompir, obareni grašak i izdinstane pecurke. Dobro promešati. Probati i, ako treba, dosoliti. Posuti iseckanim peršunom i skloniti sa vatre.

Savet