Ajmokac corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manje**belo meso sa kostima
- **6 cenova**belog luka
- **4 kašike**ulja
- **3 kašike**brašna
- **200 ml**mleka
- **1 l**vode
- **100 ml**kisele pavlake
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **malo**soli
- **malo**bibera

Knedle:

- **1**jaje
- **5 kašika**brašna
- **3 kašike**vode
- **1 prstohvat**soli

Priprema

Pilece meso zajedno s kostima staviti u šerpu, preliti vodom da ogrezne i kuvati dok ne omekša. Zatim ga ocediti od suvišne tecnosti, odvojiti od koske i iseckati na kockice. Beli luk iseckati i ispasirati, pa propržiti na malo ulja tek toliko da zamiriše. Dodati brašno, promešati i kratko propržiti. Sipati mešavinu vode i mleka, dodati obarenu piletinu i zaciniti po ukusu pa prokuvati.

Sjediniti umuceno jaje s vodom, brašnom i malo soli. Kašiku umakati u corbu pa njome vaditi manje knedlice i spustati ih u kljucalu corbu. Kuvati ih nakon sto isplivaju na površinu još 5 minuta. U gotovu corbu umešati kiselu pavlaku.

Savet