

Pileca bela krem corba



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca, pileca, karabataka
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1 koren**paškanata
- **1 koren**peršuna
- 2srednje šargarepe
- **1/2 koren**amanjeg, celera
- **200 g**šampinjona
- **1/2 kašičice**karija
- **1 kašičica**kurkume
- **1/2 kašičice**sveže, mlevenog bibera
- **1 kašičica**belog luka u prahu
- **1 kašičica**umbira u prahu
- **1 kašičica**sušene, miroije
- **1,5 l**vode
- **100 ml**mleka
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **3 kašičice (vrhom pune)**gustina
- **1 kašičica**mlevenog lana
- **50 ml**ulja
- suvi biljni zacin

Priprema

Crni luk i šargarepu iseckati na sitne kockice. Šampinjone iseci na krupne listice. Korenje paškanata, peršuna i celera, samo, preseći na pola.

U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati iseckani crni luk, šargarepu, paškanat, peršun, celer, šampinjone i, pilece, meso, u komadu. Posuti sa mlevenim biberom i dve kašičice biozacina. Dobro promešati, poklopiti i dinstati, oko 10-ak minuta.

Naliti sa vrelom vodom i dodati sve navedene zacine (kari, kurkumu, beli luk, umbir, miroiju i lan). Dobro promešati i na srednjoj temperaturi kuvati, polupoklopljeno, dok meso i povrce ne omekšaju.

Skuvano meso izvaditi na tanjir, skloniti kožicu, a meso, krupnije, iseckati. Iz skuvane corbe izvaditi korenje paškanata, peršuna i celera. Iseckano meso vratiti u corbu.

U odgovarajucu posudu sipati mleko, dodati gustin i rastvoriti ga. Zatim dodati pavlaku za kuvanje, pa dobro sjediniti.

Smesu sa pavlakom sipati u, provrelu, corbu, neprestano, mešajuci. Pustiti da corba, ponovo, provri i dosoliti je, po ukusu. Posle 2-3 minuta skloniti corbu sa vatre i poslužiti je.

Savet