

Pileca krem corba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog mesa
- **300 g**šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **1-2 cen**belog luka
- **1 manji korenc**elera
- **po ukusu** svež peršun
- so
- biber
- **100 ml**mleka
- **2 kašike**brašna

Priprema

Belo meso iseckati što sitnije i stavite da se kuva, dodajte i seckanu šargarepu celer crni i beli luk, sipati 1,5 l hladne vode pred kraj kuvanja dodati, so i biber peršun Kuvati. Kuvati još 3 minuta zatim napraviti hladnu zapršku u hladnom mleku razmutiti brašno i lagano sipati u corbu pustiti da provri. Poslužiti uz sok od limuna i dosta bibera. Prijatno.

Savet