

ČORBA OD POVRĆA I PILETINE

Sastojci:

- ❖ 1 veća glavica crnog luka
- ❖ 1-2 šargarepe
- ❖ 1 paškanat
- ❖ 1 komadić celera
- ❖ 200gr pilećeg mesa (belo meso, batak, šta volite..)
- ❖ 2 srednja krompira
- ❖ 1 crvena paprika
- ❖ 1 zelena paprika
- ❖ 2-3 čena belog luka
- ❖ malo maslinovog ulja
- ❖ 1-2 posne kocke za supu
- ❖ kalijumova (himalajska) so, biber i začini po ukusu



Priprema:

1. Crni luk iseckajte na sitno, a šargarepu, paškanat i celer na kockice.
2. Pomešajte ih u šerpi pa dodajte par kašika maslinovog ulja.
3. Podesite temperaturu na umereno, pa ostavite da se polako dinstaju.
4. Dok se oni dinstaju pripremite meso.
5. Isecite na manje komade, a možete staviti sa ili bez kože. Ja najčešće koristim belo meso, ređe batak, ali ukoliko njih koristim obavezno uvek skinem kožicu.
6. Kada luk fino zamiriše i promeni boju, dodajte meso i kašiku vode, pa nastavite sa dinstanjem.
7. Mešajte povremeno, kako bi se meso ravnomerno upržilo.
8. Kada omekša i dobije bleđu boju, nalijte vodu.
9. Sada oljuštite i isecite krompir na sitne kockice (možete ga i izendati na velike rende, kako obično ja radim), takođe i paprike.
10. Beli luk izgnječite.
11. Odmah u čorbu dodajte krompir, a ostatak povrća ćete kasnije.
12. Kada krompir omekša, dodajte papriku i beli luk, kao i začine, pa dobro promešajte.
13. Pred sam kraj, u jelo umesto zaprške možete dodati 1-2 posne kocke za supu, jer je to zdravija varijanta.
14. Ostavite čorbicu da se ukrčka još par minuta, i spremna je.
15. Poslužite toplo i uživajte!

Prijatno!