

orba od povrca sa mlevenom junetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** zelen
- **2** krompira
- **1** šakagraška
- **1** šakaboranije
- **2** paprike
- **malo** karfiola
- **malo** kelja
- **200 g** mlevene junetine
- **1** lovorov list
- **malo** zelen lišca
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

U jedan sud staviti varjacom malo masti, luk sitno iseckati, pržiti. Kad omekša dodati zelen i šargarepu isecenu na kockice, doliti vode i dinstati.

Kad malo omekša dodati ostalo povrce, krompir isecen na sitne kockice, nastaviti sa dinstanjem dok povrce ne omekani svo vreme dolivajuci po malo vode.

Pred kraj dodati meso, zaccine, još malo dinstati.

Dodati zatim oko 1 litar vode, kuvati još oko 10 minuta i po ukusu još zaciniti ukoliko je potrebno.

Savet