

orbica sa spanacem i mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za corbicu:

- **200 g** mlevenog mesa
- **200 g** spanaca
- **1 koren** šargarepe
- **1/2 koren** celera
- **1 glavica** crnog luka
- zeleni deo praziluka
- **200 g** šampinjona

Ostalo:

- **3 kašika** masnoce
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** suvih začina
- **4** jajeta
- **2 kašike** brašna
- **1 kašica** aleve paprike

Priprema

Oprati povrće i sve lepo usitniti na komade kakve želite, listice, rezance, kockice. U posudu staviti masnociu pa dodati luk, malo propržiti, dodati ostalo povrće, spanac će otpustiti vodu, pa malo prodinstajte. Na kraju dodajte mleveno meso i njega propržite 5 minuta dodajte brašno i začine. Nalijte povrće sa 8 dl vode. Prokuvajte još malo i pri kraju razbijte u corbu jaja. Pazite da se ne raspadnu. Poširajte ih kratko i sklonite sa vatre.

Servirajte corbu sa poširanim jajima i pavlakom.

Savet