

orba sa krompirom i svinjskim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** svinjskog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1** paprika
- **1** šargarepa
- **7 kašika** brašna
- **1 kašika** alevne paprike
- **1 kašika** masti
- **po ukusu** zacini (so, suvi biljni zacin, biber, peršun)
- **5-6** krompira

Priprema

Meso oprati i iseckati na parcice. Crni i beli luk, papriku i šargarepu ocistiti, pa iseckati sitno. Sve staviti u šerpu, posoliti, naliti oko 3 l vode i staviti da se kuva. Kasnije krompir ocistiti i iseckati sitnije. Kada meso bude kuvano, dodati mu krompir, (prvo naliti još vode, umesto one koja je isparila) i nakon 5 minuta zapržiti. Staviti ostale zacine. Kuvati još 10-ak minuta i obavezno mešati, da se brašno ne bi zalepilo za dno šerpe. Zaprška: Razgrejati mast, i kad bude skoro vruca dodati brašno i pržiti dok ne dobije zlatnu boju. Staviti vrlo malo u corbu i ako ispršti, onda u brašno dodati alevu papriku, brzo promešati i postepeno uliti u corbu pritom mešajuci.

Savet