

orba sa senfom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **1šargarepa**
- **1manja tikvica**
- **200 gbelog mesa**
- **1 dlneutralne pavlake**
- **1 kašicicasenfa**
- **1,2 lvode**
- **po ukususoli**
- **1 kockicapilece supe**

Priprema

Iseckati piletinu na sitne kockice i izdinstati na malo ulja. Zatim dodati tikvice koje smo takoe iseckali na male kockice i rendanu šargarepu. Još malo prodinstati i naliti vodom, a potom dodati kocku za supu. Kuvati oko 40 minuta na laganoj vatri. Neutralnu pavlaku pomešati sa kašicicom senfa i pred kraj ukuvati u corbu.

Savet

Ukoliko želite gušu orbu možete dodati šaku pirina.