

orba od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog mesa
- **2** šargarepe
- **2** bele šargarepe
- **1** krompir
- **1** glavicacrnnog luka
- **1** komadcelera
- majcina dušica
- lovoro list
- **2** kafene šoljemleka
- peršunov list
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Na ulu propržiti luk, šargarepu, celer i belu šargarepu. Izrendati krompir (vi možete i seckati, kako više volite), posoliti, pobiberiti i pržiti na laganoj vatri. Dodati mleveno meso, nastaviti sa prženjem. Kada je meso gotovo dodajte vode po želji, ja sam dodala 4 šolje za jogurt. Možete i dodavati postepeno.

Sada dodajte majcinu dušicu, lovoro list i suvi biljni zacin. Kuvati oko 40 minuta. Nakon toga dodati mleko i peršunov list. orbica je gotova!

Savet

Prijatno! :)