orbica sa krompiricima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **3** šargarepe
- **1 kašicica**karija
- **1/2 kašicice**bosiljka
- **1/2 kašicice**origane
- **po ukusu** soli i suvog biljnog zacina

Za zapršku:

- **po potrebi**ulja
- **2 kašike** brašna
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1**jaje

Priprema

Krompir i šargarepu oprati, ocistiti i saseckati na komadice. Staviti u šerpu i naliti vodom da prekrijete krompir. Posoliti i dodati suvi biljni zacin po ukusu. Zatim dodati i ostale zacine i ostaviti da se krcka dok se ne skuva. Povremeno dolivati vodu. Kada krompir i šargarepa omekšaju i skuvaju se zapržiti. Ugrejati ulje u tiganj, dodati brašno i alevu papriku, sjediniti, i mešajuci zapržiti corbu. Kada se corba malo prohladi, da ne bude vrela, vec mlaka, u malu posudu razbiti jedno jaje (ili 2 ako su mala), izlupati viljuškom, i kako ulivate jaje u corbu, tako

viljuškom u corbu mešajte da se jaje lepo razbije.

Savet

Najbrža orbica, a preukusna. Nekad je jednostavnost najbolja varijanta. :)