

## **orbica (2)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** g junece rozbratne
- **300** g pilecih grudi
- **2** šargapere
- **1/2** korenacelera i list
- 2 krompira
- vruća voda (za nalivanje)
- **2** kašike brašna ili gustina
- so i suvi biljni zacin
- **1** glavicacrnnog luka
- **4** kašike ulja

### **Priprema**

Oljuštiti i iseckati krompir, celer i šargarepu. Prodinstati na ulju pa dodati meso, luk u komadu, list celera, naliti vrucom vodom. Krkati dok se meso ne skuva (cim pocne da vri skupite penu). Ako voda uvri dolivajte po malo vruce.

Kad je meso gotovo, odvojiti ga od koske i iseckati na sitne komade, pa vratiti u corbu. Luk i list izvadite iz corbe. Dodati so, biber i suvi biljni zacin. Razmutiti brašno ili gustinu sa malo hladne vode, sipati u tankom mlazu u corbu uz stalno mešanje i krkati još desetak minuta.

### **Savet**

Prijatno!