orba od prokelja (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**prokelja
- **500 g** svinjskog mesa
- **1** sveža paprika
- **1/2 glavice** celera
- **1/2 veze**peršunovog lista
- **200 ml**kisele pavlake
- **1**žumance

Priprema

Papriku, peršunov list ...iseckati na sitno.

Pripremljene sastojke staviti u dublji sud i prodinstati. Meso iseckajte na sitnije komade, malo vece nego za gulaš. Meso dodadjte povrcu i ostaviti da se krcka dok ne omekša.

Dodajte prokelj i dinstajte desetak minuta. Kada je prokelj malo omekšao dodajte zacine po ukusu i nalite sa 1,5 l vode i ostaviti da se kuva.

Kada se prokelj skuva sklonite sud u kom se corba kuvala sa vatre i ostavite da se prohladi. Za to vreme pripremite legir od jednog žumanceta i pavlake. Vratite corbu na vrelu ringlu i sipajte legir. orba ne sme da provri.

Savet

Služiti sa kriškama limuna ili siretom