

## *orba sa zeljem i mlevenim mesom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 veze** zelja
- **200 gm** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **3** manje šargarepe
- **1** mali celer
- **2** krompira
- **1 kocka** za supu
- so
- biber
- brašno
- crvena mlevena paprika

### **Priprema**

Ocistiti i oprati zelje, zatim ga potopiti kratko u vrelu vodu. Za to vreme iseckati luk i staviti u šerpu, dodati iseckanu šargarepu i celer i prodinstati 10-ak minuta. Dodati mleveno meso, kocku za supu i zacine po volji. Sve to lepo propžiti oko 20 minuta. Kad je meso gotovo sipati oko 3 l vode i iseckan krompir. Zelje izvaditi iz vode, procediti i iseckati, pa dodati u šerpu da se kuva. Kuvati toliko da se krompir skuva, jer zelju malo treba. Na kraju pomešati brašno i alevu papriku u malo vode i dodati u šerpu. Pustiti da se kuva još 5 minuta. Na kraju proveriti dali je dovoljno slano i dosoliti po potrebi.

### **Savet**

Služiti uz kiselo mleko. Ukoliko se jede jedan dan može se razmutit pavlaka i jaje pa dodati. Ja to ne stavljam, jer kuvam samo sebi, pa podgrevam nekoliko puta.