

orba od kelerabe



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** g pileceg belog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** glavica kelerabe
- **2** krompira
- **1** manja tikvica
- **1** kašika brašna
- **malosoli**, biber i suvih zacina
- **1** čaša pavlake za kuvanje
- **1/2** čaše kisele pavlake
- **malo** ulja
- **2** parceta pecenog hleba (krutona)

Priprema

Luk propržiti na ulju da omekša, dodati seceno meso i dinstati poklopljeno nekoliko minuta da i meso omekša. Zatim dodati seckano povrce na kocke (kelerabu, krompir i tikvice). Dinstati (brašno pomešati sa malo mleka i izmešati u šerpici, posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dodajte pavlaku za kuvanje (ako je pregusto dodajte još mleka i na tihoj vatri kuvajte lagano dok povrce ne omekša. Pred kraj dodajte kiselu pavlaku i kuvajte još par minuta. orbu poslužite toplu uz peceni hleb (krutone) koji ste izlomili na kockice.

Savet