

orbica od ludaje



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 mala glavica** crnog luka
- **proizvoljno** ludaje seckane na kockice
- so
- mešavina zacina
- biber
- nuskantni orašćic
- rezanca ili flekice

Priprema

Luk i ludaju ocistiti i iseci na kockice.

Na malo ulja dinstati. Mešajte stalno kako ne bi luk zagoreo. Postepeno povremeno dodajte malko vode.

Dinstajte uz povremeno dodavanje vode dok ludaja ne bude meka i dok se ne raspada. Tacnije dok ne postane kašasta.

Zatim nalijte vodu. Stavite zacine po ukusu i kuvajte još nekih 10 minuta.

Stavite rezance ili flekice.

Prijatno!

Savet

Veoma zdrava i ukusna orbica. Brza sa pripremu. Moja deca je obožavaju. Stavite malu glavicu luka. Nemojte mnogo da ne bi luk preuzeo ukus. Zaine možete stavljati po želji. Ko voli može dodati i pavlaku u orbicu. Prijatno!