

orba sa mesnim knedlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednje glavice** crnog luka
- 2vece šargarepe
- **1**zelen
- 2 srednja krompira
- 4oljuštena paradajza
- **malomiroije**
- **malolista** peršuna
- **2 kašicice** aleve paprike
- **1/2 kašicice** bibera
- **po potrebi** soli

Za knedle:

- **300 gm**levenog mesa
- **1 cen** belog luka
- **2 kašike** sitno seskanog lista peršuna
- **5 kašika** prezli
- **1 prstohvat** bibera
- **po potrebi** so
- **1**žumance

Priprema

Na malo ulja propržiti luk, kada postane staklast dodati na kockice isecenu šargarepu i zelen, dodati malo vode

pa dinstati oko 15 minuta, dodati i krompir i paradajz isecen na kockice, dodati i zaccine promešati i poklopiti, kuvati oko 10 minuta pa naliti sa 1 l vode. Kuvati dok se povrce ne skuva pa dodati miroiju i list peršuna.

U mleveno meso dodati jaje, beli luk sitno iseskan, peršun, zaccine i prezle, sve sjediniti pa praviti kuglice željene velicine.

Kada corba pocne da kljuca spustiti knedle, a kada isplivaju corba je gotova. Prijatno.

Savet

Brza i ukusna orba. Prijatno :)