

orbica sa mlevenim mesom i pasuljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenog mesa
- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** belog vina
- **2 češnj** a belog luka
- **2 srednje** šargarepe
- **120 g** kuvanog pasulja
- **100 g** kuvanog kukuruza šećerca
- **150 g** krompira
- **2 kašike** gustina
- **1 kašik** a kurkume
- **2 kašike** seckanog pirinca
- **po ukusu** mešavina začina
- **po ukusu**
- **1 glavica** crnog luka

Priprema

Na ulju propržiti luka pa sipati belo vino. Kada vino malo ispari dodati mleveno meso i šargarepu pa nastaviti lagano dinstati. U posudu sipati 400 ml vode i nastaviti oko 20 minuta da sekuva. Kada voda ispari dodati krompir na kockice isecen. Doliti još 200 ml vode i nastaviti sa laganim kivanjem pa dodati pasulj i kukuruz. Na kraju dodati gustin umucen sa malo vode, začine, so, kurkumu i sitno iseckan peršun.

Savet