orba sa piletinom i povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **1**srednja šargarepa
- **1**veci krompir
- **150 g**pileceg belog mesa
- so
- biber
- svež peršunov list
- **1 kašika**suncokretovog ulja

Priprema

Pripremiti sve sastojke. Iseckati luk, povrce i meso na kockice.

Propržiti crni luk na vrlo malo ulja, zatim dodati šargarepu, krompir i meso. Sve zajedno kratko propržiti.

Kada propržite sve sastojke nalite ih vodom u kojoj se kuvalo belo meso i kuvajte sve zajedno oko 15 minuta. Kada je corba gotova dodajte zacine i svež peršunov list.

Savet

orba se veoma brzo kuva i lagana je. Možete je jesti u bilo koje doba dana. Prijatno!