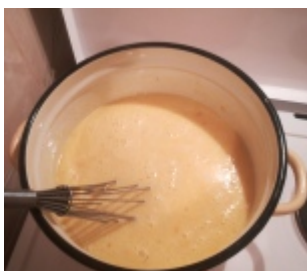


orba sa pavlakom



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pirinca
- **2** kocke za supu
- **4** šargareoe
- **1** pavlaka
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** bibera
- **2 l** vode
- **100 ml** vode

Priprema

Skuvajte 300 g pirinca, a posebno šargarepu, kad se skuva u dublju posudu stavite pirinac i urendajte kuvanu šargarepu, to umutite štapnim mikserom. Možete dodati 1 šoljicu vode ako vam je mnogo gusto. Dok to radite stavite 2l vode da provri dodajte 2 kocke za supu biber i so, kad provri skinite sa ringle i dodavajte polako pripremljen pirinac mešajući žicom da se ne stvore grudvice. Vratite da vri još malo. Pripremite 1 pavlaku i 100 ml vode tako što će te to razmutiti i dodati u corbu. Po ukusu možete dodati i kari zacín. Prijatno!

Savet

Sve što vas jos interesujete pitajte.