orba od šargarepe sa mesom

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g teleceg mesa
- 50 g butera
- 1 veza šargarepe
- 1 jaje
- 1 kocka za supu
- 1 kašika brašna
- pola šolje mleka
- so

Priprema

U lonac stavimo meso i ocišcenu šargarepu, pa zajedno kuvamo dok šargarepa ne omekša. Potom šargarepu propasirati. Na zagrejanom buteru propržimo kašiku brašna, stalno mešajuci, dodati propasiranu šargarepu pa i nju malo propržimo. Naliti supu, dodati kocku za supu, meso iseceno na komade, posoliti i ostaviti da još malo vri. Skinuti sa vatre i zaciniti jajetom razmucenim u pola šolje mleka.