orba sa suvim mesom

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g suvog mesa
- 200 g krompira
- 1 glavica crnog luka
- 1 casa kisele pavlake
- 0,5 dl paradajz pirea
- 2 kašike brašna
- 1 kašicica aleve paprike
- 2 kašike sirceta
- 1 kocka za supu
- par zrna bibera
- 1/2 kašicice peršunovog lista
- ulje
- so

Priprema

Meso iseckati na kockice kao i krompir. Crni luk iseckati sitno. Umutiti pavlaku sa brašnom, alevom paprikom i sircetom.

Na ulju propržiti luk, dodati meso i krompir, kratko propržiti, pa naliti vodom da se kuva desetak minuta.

Dodati kocku za supu, posoliti, dodati biber i paradajz pire. Kuvati još 15 minuta. Dodati sos od pavlake u corbu, promešati, posuti peršunom, pa skloniti sa vatre.