

orba sa pilecim belim mesom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **4-5** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **maloulja**
- **maloso**, biber i zacine
- **1** jaje
- **2 kašike** kisele pavlake
- **maloperšuna**

Priprema

Luk iseci na sitno i propržiti, dodajte meso seceno na kocke i sve zajedno dinstajte da omekša.

Dodajte krompir isecen na kocke. Dolijte vode i kuvajte oko sat vremena. Dodajte so, biber i zacine. Pred kraj dodajte jaje pomešano sa pavlakom kuvajte još par minuta. Dekorišite peršunom.

Savet