

orbica od zelja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vezeljja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 srednjašagarepa**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **po potrebisoli**
- **2 kašikebrašna**
- **3 kašikeulja**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **2 kašikakajmaka**
- **1lovorov list**
- **1 jaje**

Priprema

Prvo odstraniti drškice zelja i potopiti u vodu. Dok zelje stoji potopljeno u odgovarajuću šerpu staviti vodu da se zagreje. Naseskati crni luk i beli, ocistiti šargarepu i takoe iseckati po želji. Tako naseckano staviti u šerpu sa vodom da se kuva, posoliti i ostaviti oko 1/2 h.

Za to vreme kuvanja, dobro oprati zelje, svaki list posebno. Uzeti po desetak listova uviti u rolnicu i iseci na kolutove.

Ubaciti tako seceno u vodu u kojoj se luka i šargarepa kuvala. Dodati lovorov list.. Potrebno je 15 minuta, jer ono se brzo skuva. Vode dodati oko 2-3 litra. Za to vreme kuvanja rastvoriti 1 kašiku brašna u malo vode, pa

postepeno dodati u tu smesu. Povremeno mešati. Dodati suvi biljni zacin i soli po potrebi.

U posebnoj šerprici ili tiganju, staviti ulje, osoliti, dodati 1 kašiku brašna i na kraju alevu papriku, pa zapržiti zelje. Smesa dobije gustinu od brašna i zaprcke. Kada je sve gotovo, skloniti sa tople ringle.

U tanjur staviti 1 jaje, kašiku kajmaka i malo soli. Dobro umutiti, pa postepeno, polako dodavati u zelje mešajuci viljuškom, Sve na kraju promešati varjacom i probati, prema vašem ukusu.

Savet

Veoma je ukusna orbica, a i zdrava. Moji ukuani vole tako, a vi možete i dodati junetine, (1-2 rebarca) samo što mora duže da se kuva meso, zajedno sa lukom i šargarepom, pa pri kraju dodati zelje, a dalji postupak isti. Prijatno!