

## ***orbica sa pilecim mesom i jogurtom***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **50 ml**jogurta
- **1**šargarepa
- **po želji**pilece meso
- **5-6 kašika**griza
- **1**jaje

### **Priprema**

Obariti meso i šargarepu, pa onda meso iscephati na komadice. U cinijici umutiti jaje, dodati jogurt i griz, malo posoliti i sve sjediniti. Kada voda sa mesom provri, jaje, jogurt i griz dodati u nju, uz neprestano mešanje, ostaviti na vatri još 2-3 min i onda skloniti. orbicu posoliti po ukusu.

### **Savet**

Nikada nisam imala tane koliine sastojaka, ja sve to stavljam po nekom svom ukusu. orbica je jako lagana i jako ukusna pa probajte :)