orbica sa spanacem i mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za corbicu:

- **200 g**mlevenog mesa
- **200 g**spanaca
- **1 koren**šargarepe
- **1/2 korena**celera
- **1 glavica**crnog luka
- zeleni deo praziluka
- **200 g**šampinjona

Ostalo:

- **3 kašike**masnoce
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika** suvih zacina
- **4**jajeta
- **2 kašike**brašna
- **1 kašicica**aleve paprike

Priprema

Oprati povrce i sve lepo usitniti na komade kakve želite, listice, rezance, kockice. U posudu staviti masnocu pa dodati luk, malo propržiti,dodati ostalo povrce, spanac ce otpustiti vodu, pa malo prodinstajte. Na kraju dodajte mleveno meso i njega propržite 5 minuta dodajte brašno i zacine. Nalijte povrce sa 8 dl vode. Prokuvajte još malo i pri kraju razbijte u corbu jaja. Pazite da se ne raspadnu. Poširajte ih kratko i sklonite sa vatre.

Servirajte corbu sa poširanim jajima i pavlakom.

Savet