

orba sa pasuljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** pasulja
- **150 g** teleceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** krompira
- **2** šargarepe
- **po ukusu**, biber i začini
- **malolist** peršuna

Priprema

Pasulj kuvati u vodi sat vremena (prvu vodu bacite i kuvajte da omekša ali ne i da se skroz skuva), pasulj ostavite sa strane. Luk dinstati na malo ulja i dodati seckano meso. Sve zajedno dinstati da meso omekša dodajte, šargarepu seckanu na kocke, a zatim i krompir. Dolijte pasulj i vodu u kojem se kuvao pasulj. Kuvajte još sat vremena na tihoj vatri. Posolite ,dodajte biber i začine. orbu poslužite toplu. Pre služenja pospite seckanim peršunom.

Savet

Umesto obinog pasulja možete koristiti pasulj iz konzerve, u tom sluaju netreba pasulj predhodno kuvati.