

orba sa krompirom i svinjskim mesom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 gsvinjskog mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2-3 cenabelog luka**
- **1paprika**
- **1šargarepa**
- **7 kašikabrašna**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **1 kašikamasti**
- **po ukusuzacini (so, suvi biljni zacin, biber, peršun)**
- **5-6krompira**

Priprema

Meso oprati i iseckati na parcice. Crni i beli luk, papriku i šargarepu ocistiti, pa iseckati sitno. Sve staviti u šerpu, posoliti, naliti oko 3 l vode i staviti da se kuva. Kasnije krompir ocistiti i iseckati sitnije. Kada meso bude kuvano, dodati mu krompir, (prvo naliti još vode, umesto one koja je isparila) i nakon 5 minuta zapržiti. Staviti ostale zacine. Kuvati još 10-ak minuta i obavezno mešati, da se brašno ne bi zalepilo za dno šerpe. Zaprška: Razgrejati mast, i kad bude skoro vruća dodati brašno i pržiti dok ne dobije zlatnu boju. Staviti vrlo malo u corbu i ako ispršti, onda u brašno dodati alevu papriku, brzo promešati i postepeno uliti u corbu pritom mešajuci.

Savet