

?orba od povrca sa mesnim kuglicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Sastojci

- **1** glavica crnog luka
- **maloulja**
- **2-3** vece šargarepe
- **2-3** korenazelena
- **1/2** glavice brokolija
- **1/2** glavice karfiola
- **2-3** krompira
- **200** gmlevenog mesa
- peršunov list
- lovorov list
- so
- biber

Priprema

U dobljoj šerpi izdinstati sitno iseckan crni luk. Dodati zelen i šargarepu isecene na kockice, brokoli i karfiol na manje ružice. Posoliti i pobiberiti. Dodati peršunov i lovorov list. Zatim od mlevenog mesa napraviti manje kuglice, pa i njih dodati u šerpu sa povrćem. Doliti vode da prekrije povrće. Nakon 15 minuta dodati i krompir isecen na kockice i kuvati još oko 20 minuta, dodajući vodu, dok povrće ne omekša.

Savet