

orba od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- 2 šargarepe
- 2 bele šargarepe
- 1 krompir
- 1 **glavic** crnog luka
- 1 **komad** celera
- majcina dušica
- lovorov list
- 2 **kafene šolje** mleka
- peršunov list
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Na ulu propržiti luk, šargarepu, celer i belu šargarepu. Izrendati krompir (vi možete i seckati, kako više volite), posoliti, pobiberiti i pržiti na laganoj vatri. Dodati mleveno meso, nastaviti sa prženjem. Kada je meso gotovo dodajte vode po želji, ja sam dodala 4 šolje za jogurt. Možete i dodavati postepeno.

Sada dodajte majcinu dušicu, lovorov list i suvi biljni zacin. Kuvati oko 40 minuta. Nakon toga dodati mleko i peršunov list. orbica je gotova!

Savet

Prijatno! :)