

?orbica sa listovima cvekle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 listova (veca)cvekle**
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1 kašika**brašna od prosa
- **1 kašika**brašna od leblebija
- **1 kašika**susamove soli
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1 kašicica**kurkume
- **2 dl**kisele pavlake
- **1/2** vezelista peršuna
- **1,5** l vode

Priprema

U dublju šerpu staviti maslinovo ulje i iseckanu glavicu crnog luka i propržiti, dodati sušeno povrće mleveno, kurkumu, so i dodati iseckane listove cvekle.

Kada se listovi cvekle upare dodati brašno od prosa i leblebije i promešati.

Naliti vodom oko 1,5 litar. Pustiti da se kuva na tihoj vatri i povremeno promešati da ne bi zagorelo.

Kada se listovi cvekle skuvaju i corbica zgusne dodati krupno iseckan peršunov list i pola razmucene kisele

pavlake. Ostatak kisele pavlake stavite onako kašikom da se vidi pavlaka u corbici.

Servirati toplo. Prijatno!

Savet