

## ?orbica (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300** g junece rozbratne
- **300** g pilecih grudi
- 2 šargapere
- **1/2** korenacelera i list
- 2 krompira
- vruca voda (za nalivanje)
- **2 kašike** brašna ili gustina
- so i suvi biljni zacin
- **1** glavica crnog luka
- **4 kašike** ulja

## Priprema

Oljuštiti i iseckati krompir, celer i šargarepu. Prodinstati na ulju pa dodati meso, luk u komadu, list celera, naliti vrucom vodom. Krckati dok se meso ne skuva (cim pocne da vri skupite penu). Ako voda uvri dolivajte po malo vruce.

Kad je meso gotovo, odvojiti ga od koske i iseckati na sitne komade, pa vratiti u corbu. Luk i list izvadite iz corbe. Dodati so, biber i suvi biljni zacin. Razmutiti brašno ili gustin sa malo hladne vode, sipati u tankom mlazu u corbu uz stalno mešanje i krckati još desetak minuta.

## Savet

Prijatno!