

orba od prokelja (2)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g prokelja
- 500 g svinjskog mesa
- 1 sveža paprika
- 1/2 glavice celera
- 1/2 veze peršunovog lista
- 200 ml kisele pavlake
- 1 žumance

Priprema

Papriku, peršunov list ...iseckati na sitno.

Pripremljene sastojke staviti u dublji sud i prodinstati. Meso iseckajte na sitnije komade, malo veće nego za gulaš. Meso dodajte povrću i ostaviti da se krčka dok ne omekša.

Dodajte prokelj i dinstajte desetak minuta. Kada je prokelj malo omekšao dodajte začine po ukusu i nalite sa 1,5 l vode i ostaviti da se kuva.

Kada se prokelj skuva sklonite sud u kom se corba kuvala sa vatre i ostavite da se prohladi. Za to vreme pripremite legir od jednog žumanceta i pavlake. Vratite corbu na vrelu ringlu i sipajte legir. orba ne sme da provri.

Savet

Služiti sa kriškama limuna ili siretom