

## ***?orba sa telecim kuglicama***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g mlevene teletine
- 1 veza zeleni
- 2 kašike brašna
- 1 kašika griza
- 2 glavice crnog luka
- 1 jaje
- 2 žumanceta
- 1 kašika masti
- 3 kašike kisele pavlake
- sok od jednog limuna
- peršunov list
- biber
- so

### **Priprema**

Kada brašno proprženo na masti porameni, dodati sitno seckani luk i sitno seckanu zelen pa sve dobro promešati.

Zapršku naliti mlakom vodom uz lagano mešanje da se brašno ne zgradva. ?orbu ostaviti na štednjaku da vri.

Mleveno meso, griz, 1 jaje, sitno iseckan peršunov list, so i malo bibera zamesiti i praviti kuglice velicine malih oraha.

?orbu procediti, vratiti na vatra i, kad provri, polako spuštati kuglice. Na tihoj vatri kuvati oko jedan sat.

U ciniji izmešati žumanca, pavlaku i sok od limuna pa uz lagano mešanje dodavati corbu.