

## ***?orbica od mlevenog mesa***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevenog mesa
- **1** strukpraziluka
- **2** šargarepe
- **malopaškanata**
- **malo** celera
- **1** šoljakukuruza šecerca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **malo** kari zacina
- **malo** cili ulja ili cili zacina
- **šaka** pirinca

#### **Za zapršku:**

- **1/3** šoljiceulja
- **2** kašike brašna
- **1** kašikapavlake

### **Priprema**

Propržiti par minuta iseckan praziluk, narendanu šargarepu, paškanat, celer, mleveno meso. Sipati šaku pirinca, dodati suvi biljni zacin, pa naliti 1,5 litar vode i kuvati oko sat vremena na tihoj temperaturi. Na kraju dodati ostale zacine.

Zaprška. U maloj šerpici sipati ulje. Kada se zagreje dodati brašno sve vreme mešajući dok se ne dobije zlatno-žuta boja. Sipati u kipucu corbu i ostaviti još desetak minuta. Dodati pavlaku, dobro promešati i skinuti sa šporeta.

## **Savet**