

?orba sa zeljem i mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 veze zelja**
- **200 gmlevenog mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **3manje šargarepe**
- **1mali celer**
- **2krompira**
- **1 kockaza supu**
- so
- biber
- brašno
- crvena mlevena paprika

Priprema

Ocistiti i oprati zelje, zatim ga potopiti kratko u vrelu vodu. Za to vreme iseckati luk i staviti u šerpu, dodati iseckanu šargarepu i celer i prodinstati 10-ak minuta. Dodati mleveno meso, kocku za supu i zacine po volji. Sve to lepo propžiti oko 20 minuta. Kad je meso gotovo sipati oko 3 l vode i iseckan krompir. Zelje izvaditi iz vode, procediti i iseckati, pa dodati u šerpu da se kuva. Kuvati toliko da se krompir skuva, jer zelju malo treba. Na kraju pomešati brašno i alevu papriku u malo vode i dodati u šerpu. Pustiti da se kuva još 5 minuta. Na kraju proveriti dali je dovoljno slano i dosoliti po potrebi.

Savet

Služiti uz kiselo mleko. Ukoliko se jede jedan dan može se razmutit pavlaka i jaje pa dodati. Ja to ne stavljam, jer kuvam samo sebi, pa podgrevam nekoliko puta.