

## **orba od pecuraka (5)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 gpecuraka**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 srednješargarepe**
- **oko 2 lvode**
- **1 kockagovee supe**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **4 kašikebrašna**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloorigana**
- **malobibera**
- **maloperšuna**
- **1jaje**

### **Priprema**

Iseckati sitno luk i propržiti na malo ulja. Izrendati šargarepu i propržiti sa lukom pa dodati solju vode. Iseci pecurke na kockice pa propržiti sa lukom i šargarepom. Kada malo pecurke puste vodu dodati zacine pa oko 1,5 l mlake vode. Kada pocne da vri dodati goveu kocku za supu. Kuvati 20 tak minuta. U posebnu posudu razmutiti brašno sa 1 dl vode i u to dodati pavlaku. Tako razmuceno sipati u corbu. Može se naknadno dodati i razmuceno jaje. Kuvati još 10ak minuta. U corbu po želji dodati kašiku pavlake.

### **Savet**

orba je ukusna i kremasta dopaše vam se sigurno...