

orba sa piletinom i povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 srednja** šargarepa
- **1 veći** krompir
- **150 g** pilećeg belog mesa
- so
- biber
- svež peršunov list
- **1 kašika** suncokretovog ulja

Priprema

Pripremiti sve sastojke. Iseckati luk, povrće i meso na kockice.

Propržiti crni luk na vrlo malo ulja, zatim dodati šargarepu, krompir i meso. Sve zajedno kratko propržiti.

Kada propržite sve sastojke nalite ih vodom u kojoj se kuvalo belo meso i kuvajte sve zajedno oko 15 minuta. Kada je corba gotova dodajte začine i svež peršunov list.

Savet

orba se veoma brzo kuva i lagana je. Možete je jesti u bilo koje doba dana. Prijatno!