

orbica od koprive sa suvim kostima



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlade koprive
- **400 g**suvih kostiju
- **1 glavic**acrnog luka
- **1**šargarepa
- **1**paškanat
- **50 g**celera
- **1 kašik**abiljnog zacina
- **2 kašike**brašna
- **1 kašic**icamlevene paprike
- **po ukus**ubibera
- **po ukus**usoli
- **2**jajeta
- **2 kašike**kisele pavlake
- **50 ml**ulja

Priprema

U odgovarajucu posudu naseckati crni luk, šargarepu, paškanat, celer i suve kosti iseci na sitnije komadice. Sve usitnjene sastojke naliti hladnom vodom da prekrije povrce i suve kosti. (da voda ogrezne) staviti na laganoj vatri i kuvati oko 30 minuta. (dok se meso ne skuva i povrce ne omekne). Koprivu oprati, usitniti na sitnije trakice. Posudu uzavrelu sa povrцем i kostima skloniti sa vatre i dodati usitnjenu koprivu. Nastaviti sa kuvanjem corbe sve dok se kopriva ne skuva i postane mekana (oko 15 minuta).

Napraviti zapršku. Zagrejati ulje u tiganju dodati brašno i upržiti (da zapeni i malo požuti brašno paziti da ne

izgoti). Uprženom brašnu dodati kašicicu mlevene paprike, izmešati zapršku drvenom varjacom. Vrelom zaprškom zapržiti corbicu sa koprivom. orbicu posoliti i pobiberiti po ukusu.

U tanjiru viljuškom umutiti jaja, dodati kiselu pavlaku, izmešati i preliti po zaprženoj corbici. orbicu promešati varjacom, zatvoriti poklopcem i pustiti da provri na laganoj vatri. Šporet isključiti ostaviti corbicu na toploj ringli do posluženja.

Savet

orbica sa koprivom i suvim kostima je izuzetno ukusna i okrepljujua orba. Služiti toplu orbicu uz kiselo mleko. Prijatno!