

orba sa mlevenim mesom i brokulicama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** juneceg mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2** krompira
- **1** šargarepa
- **15** brokulica
- **2 list**alovora
- **1 d**lsoka od paradajza
- **1 kaš**icica crvene mlevene paprike
- **mal**osoli
- **mal**osuvog biljnog zacina
- **mal**obibera

Priprema

Crni luk iseckajte i propržite na malo ulja da se zastakli. Dodajte mleveno meso i dinstajte sa lukom da se meso malo proprži, zatim dodajte krompir isecen na kocke. Šargarepu isecite na kolutove i dodajte u lonac. Sve dobro promešajte, dodajte mlevenu papriku, sok od paradajza, lovorov list i nalijte vodom (oko 1 litar). Pustite da provri, a onda smanjite vatru na slabije i ostavite da se krcka oko 45 minuta. Posolite, dodajte suve zacine i biber. Na kraju dodajte brokulice i kuvajte još 10-15 minuta. Poslužite toplo uz parce hleba.

Savet