

orba sa krmenadlom i tikvicama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krmenadle
- **2 srednja**crvena luka
- **2 srednja**tikvice
- **2** većešargarepe
- **2 kašika**mešavine zacina
- **3 kašika**brašno
- **1 kašika**mlevena slatka paprika

Priprema

Krmenadle naseckati na kocke. Posolimo krmenadle. Nakon toga nasećakamo luk, tikvice i šargarepu.

U šerpici gde ćemo kuvati corbu dodamo ulje. Kada se ulje blago ugreje, dodamo nasećkani luk i meso. Dinstamo sve zajedno dok meso ne pobeli. Dodajemo odmah potom tikvice i šargarepu. Dodajemo mešavinu zacina, alevu papriku i brašno.

Nakon svega, dodajemo vodu. Sipamo dovoljno shodno gustini koji želite da dobijete. Kuvamo 40-45 minuta na tihoj vatri.

Savet

Prijatno!