

orbica sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** krompir
- **1** keleraba
- **200 g** mlevenog mesa
- **1 kašika** aleve paprike
- **1 kašika** brašna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po potrebi** ulja

Priprema

Crni luk sitno iseckati. Šargarepu iseci na kolutove, a krompir i kelerabu na kockice. Najpre propržiti crni luk, pa mu dodati ostalo povrce i nastaviti sa prženjem. Zatim dodati mleveno meso i pržiti dok ne promeni boju. Po potrebi naliti malo vode.

Nakon što se meso propržilo, u corbicu dodati po kašiku brašna i kašiku aleve paprike, sve zajedno promešati, pa naliti vodom i kuvati dok povrce i meso ne omekšaju.

Savet

Služiti uz obarene makarone.