

orbica sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**mešavine šargarepe, karfiola i brokolija
- **50 g**graška
- **1 glavica**crnog luka
- **1** rompir
- 2lovorova lista
- **1 kašicica** soli
- **100-200 g**piletine
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **malobibera** u zrnju
- **1**jaje
- **1-2 kašike**griza

Priprema

Piletinu skuvati, vodu ostaviti za corbicu, a meso sitno iseckati. Luk iseckati sitno, dinstati na ulju, potom dodati šargarepu. Kada je omekšalo dodati grašak i malo vode.

Kada je grašak omekšao dodati karfiol i brokoli, naluti vodom gde se piletina kuvala. Zatim i seckano meso, lovorov listi i biber u zrnju.

Posle 10-tak munuta kuvanja, krompir iseckati na sitne kockice dodati povrću i zaciniti po ukusu soli i zacinom. Kuvati dok krompir ne omekša.

Kada je sve gotovo, umutiti jaje i dodati mu griz. Pomešati sve da bude gusta masa malo. Dodati u corbicu, sve izmešati i pustiti da kuva nekoliko minuta.

Savet

Pred služenje možete dodati kiselu pavlaku.