

orbica od povrca i dimljenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** dimljenog mesa ili dimljenih kostiju
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** strukapraziluka
- **3** cenabelog luka
- **1** srednja šargarepa
- **2** srednjakrompira
- **1** kašikaseckanog korena peršuna
- **1** kašikaseckanog korena paškanata
- **1** kašikabrašna
- **po potrebi** voda i ulje
- **po ukisuso**
- **po ukisusuvi** biljni zacín
- **po ukisubeli** biber,
- **po ukisumlevena** paprika
- **po ukisusušeni** celer
- **po ukisuperšun**

Priprema

Ukoliko ste se odlucili da corbu spremate sa suvim kostim, potrebno je oprati kosti. Naliti i prokuvati. Prvu vodu isipati, isprati kosti. Naliti cistu vodu i kuvati oko 30 minuta. Meso ocistiti od kostiju.

Povrce iseckati sitno. Zagrejati ulje i propržiti povrce (sem krompira).

Dodati suvo meso i zaccine nastaviti sa dinstanjem oko 5 minuta. Naliti vodu i kuvati corbicu 15 minuta.

Nakon 15 minuta dodati krompir i nastaviti sa kuvanjem još oko 10 minuta.

Uzeti malo corbice prohladiti i razmutiti kašiku brašna. Dodati kipucoj corbi. Kuvati još oko 5 minuta. Služiti toplu corbu!

Savet