

orba sa prosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa po izboru
- **2 do 3** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** celer
- **po ukusu** šargarepe
- **50 do 100 g** prosa (dobro opranog)
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** pršun

Priprema

U dubju šerpu stavite pilece meso iseceno na komade, crni luk isecen na cetvrtine, šargarepu isecenu na kolutove, celer isecen na komade, krompir isecen, naliti vodom i stavite da se kuva. Zatim proso dodati, posoliti i zaciniti pa ostavite na laganoj vatri da se kuva. Po želji malo ispasirati. Na kraju dodati seckani peršun. Prijatno!

Savet

Jedna lagana i hranljiva orbica... a povre možete staviti koje imate, mogućnosti su beskrajne.. pa birajte sami.