

orbica od batata i belog mesa



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 belog**mesa sa koskom
- **po potrebi**voda
- **1 glavica**crnog luka
- **1/3 struka**praziluka
- **3 cen**abelog luka
- **1 manja**šargarepa
- **1 manja**tikvica
- **1 manji**batat krompir
- **1 manji**krompir
- **2 kašike**opranog pirinca
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**mlevena slatka paprika
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**seckani peršun

Priprema

Komad mesa naliti vodom i kuvati oko 15 minuta. Zatim otkostiti meso i sitno iseckati. Iseckati i povrce. Vodu u kojoj se kuvalo meso procediti.

Ubaciti povrce, meso i pirinac, staviti da se kuva, dodati i zacine. orbicu kuvati oko 20 minuta, dok povrce omekša.

Služuti toplu corbicu i uživati u prijatnom ukusu!

Savet