

orba od zelja (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **vezezelja**
- 2 **cenjabelog** luka
- **po ukususoli**
- **po ukususuvog** biljnog zacina
- 1/2 **glavice** crnog luka
- **maloulja**
- **malosirceta**
- 1 **kašicica**aleve paprike
- 1 **kašicica**brašna
- 1jaje
- 2 **kašicice**griza

Priprema

Ocistiti zelje, pa staviti u šerpu da se kuva 10 minuta. U drugu šerpu sipati srk ulja, propržiti luk crni i beli, alevu papriku i brašno. Zatim dodati zelje iseckano koje se prethodno barilo oko 10 minuta. Sipati vodu do vrha, dodati suvi biljni zacin i so. U tanjiru razmutiti jedno jaje, dodati sirce i griz. Kada corbica provri dodati smesu iz tanjira. Kuvati još petnaestak minuta, pa skloniti sa šporeta. Prijatno!

Savet