

orbica sa brokolijem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **400 g** pileceg belog mesa
- **400 g** brokolija
- **2** korenašargarepe
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** seckani peršunov list

Priprema

Na malo ulja proprzimo usitnjeni crni luk i dodamo na kockice seckano meso i pržimo kratko da uvati koricu.

Nalijemo sa vodon od prilike 1.5l dodamo na cvetove seckan brokoli zacinimo po ukusu.

Kuvamo oko 30 minuta i pri kraju dodamo pavlaku za kuvanje.

Savet

Služimo toplo, fina lagana orbica.