

## **orba od škembica**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg telecih škembica
- 2 glavice crnog luka
- 1 kašika masti
- 1 kašika brašna
- 1 list lorbera
- 5 zrna bibera
- peršunov list
- aleva paprika
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Teleci želudac dobro ocistiti i skuvati u slanoj vodi. U toku kuvanja dodati očišcene glavice crnog luka i lorberov list. Skuvani želudac iseci na tanke rezance. Supu procediti. Napraviti zapršku od masti, brašna i aleve paprike, sipati je u supu, vratiti i isecene škembice u corbu i ostaviti da se sa zaprškom još malo prokuvaju. Skinuti sa vatre, dodati malo mlevenog bibera i sitno iseckanog peršunovog lista.