orba od polubiža



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mljevenog juneceg mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1 šolja**polubiža (sušene polovice graška)
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika
- **1 šolja**pasiranog paradajza
- **1 kašika**brašna
- **malo**svježeg peršuna

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast, dodati i mljeveno meso. Sve zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina, pa kratko dinstati.

Zatim dodati sitno sjeckane šargarepe i grašak, koji smo predhodno prelili hladnom vodom i stavili da kuha nekih pola sata na laganoj vatri, a zatim procijedili i dodali u meso.

Dodamo još malo zacina, po ukusu, prelijemo pasiranim paradajzom, vodom i stavimo da kuha na laganoj vatri oko sat vremena.

Zatim dodamo sitno sjeckan peršun, prelijemo sa još vode. Na malo zagrijanog ulja sipamo kašiku brašna i 1 kašiku mljevene crvene paprike. Dobro izmješamo, pa sipamo u corbu. Još kratko kuhati, pa poslužiti.

Savet