

?orbica od zelja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vezezelja
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** srednja šargarepa
- **1** kašika suvog biljnog zacina
- **po potrebi** soli
- **2** kašike brašna
- **3** kašike ulja
- **1/2** kašice aleve paprike
- **2** kašika kajmaka
- **1** lovorov list
- **1** jaje

Priprema

Prvo odstraniti drškice zelja i potopiti u vodu. Dok zelje stoji potopljeno u odgovarajuću šerpu staviti vodu da se zagreje. Naseskati crni luk i beli, ocistiti šargarepu i tako?e iseckati po želji. Tako naseckano staviti u šerpu sa vodom da se kuva, posoliti i ostaviti oko 1/2 h.

Za to vreme kuvanja, dobro oprati zelje, svaki list posebno. Uzeti po desetak listova uviti u rolnicu i iseci na kolutove.

Ubaciti tako seceno u vodu u kojoj se luka i šargarepa kuvala. Dodati lovorov list.. Potrebno je 15 minuta, jer ono se brzo skuva. Vode dodati oko 2-3 litra. Za to vreme kuvanja rastvoriti 1 kašiku brašna u malo vode, pa

postepeno dodati u tu smesu. Povremeno mešati. Dodati suvi biljni zacin i soli po potrebi.

U posebnoj šerprici ili tiganju, staviti ulje, osoliti, dodati 1 kašiku brašna i na kraju alevu papriku, pa zapržiti zelje. Smesa dobije gustinu od brašna i zapreke. Kada je sve gotovo, skloniti sa tople ringle.

U tanjir staviti 1 jaje, kašiku kajmaka i malo soli. Dobro umutiti, pa postepeno, polako dodavati u zelje mešajući viljuškom, Sve na kraju promešati varjacom i probati, prema vašem ukusu.

Savet

Veoma je ukusna ?orbica, a i zdrava. Moji uku?ani vole tako, a vi možete i dodati junetine, (1-2 rebarca) samo što mora duže da se kuva meso, zajedno sa lukom i šargarepom, pa pri kraju dodati zelje, a dalji postupak isti. Prijatno!