

orbica od koprive sa suvim kostima



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlade koprive
- **400** gsuvih kostiju
- **1** glavicacrnog luka
- 1šargarepa
- 1paškanat
- **50** gcelera
- **1** kašikabiljnog zacina
- **2** kašikebrašna
- **1** kašicicamlevene paprike
- po ukusubibera
- po ukususoli
- 2jajeta
- **2** kašikekisele pavlake
- **50** mlulja

Priprema

U odgovarajuću posudu naseckati crni luk, šargarepu, paškanat, celer i suve kosti iseci na sitnije komadice. Sve usitnjene sastojke naliti hladnom vodom da prekrije povrce i suve kosti. (da voda ogrezne) staviti na laganoj vatri i kuvati oko 30 minuta. (dok se meso ne skuva i povrce ne omekne). Koprivu oprati, usitniti na sitnije trakice. Posudu uzavrelu sa povrcem i kostima skloniti sa vatre i dodati usitnjenu koprivu. Nastaviti sa kuvanjem corbe sve dok se kopriva ne skuva i postane mekana (oko 15 minuta).

Napraviti zapršku. Zagrejati ulje u tiganju dodati brašno i upržiti (da zapeni i malo požuti brašno paziti da ne

izgoti). Uprženom brašnu dodati kašicu mlevene paprike, izmešati zapršku drvenom varjacom. Vrelom zaprškom zapržiti corbicu sa koprivom. orbicu posoliti i pobiberiti po ukusu.

U tanjiru viljuškom umutiti jaja, dodati kiselu pavlaku, izmešati i preliti po zaprženoj corbici. orbicu promešati varjacom, zatvoriti poklopcem i pustiti da provri na laganoj vatri. Šporet iskljuciti ostaviti corbicu na toplo ringli do posluženja.

Savet

orbica sa koprivom i suvim kostima je izuzetno ukusna i okrepljuju orba. Služiti toplu orbicu uz kiselo mleko. Prijatno!