

Nemacka corba od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** krompira
- 4 šargarepe
- **3 korena** peršuna
- 1 crni luk
- 4 jajeta
- 1 žumance
- **1 kašicica** aleva paprike
- **1 kašika** brašna
- **1 dl** kisele pavlake
- so
- sirce

Priprema

Krompir iseci na kocke, šargarepu i peršun na kolutove naliti vodom dodati so i kuvati. Crni luk iseci na sitno popržiti na ulju, dodati brašno i alevu papriku umešati u povrce, pažljivo razbiti jaja u corbu i ne mešati dodati malo sirce. Žumance pomešati sa pavlakom, umešati pažljivo u corbu, ostaviti još 1-2 minuta.

Savet