Zimska corba od kiselog kupusa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za corbu:

- **300 g**kiselog kupusa
- **1 l**bistre govee supe
- **2 dl**kisele pavlake
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2 kašicice**kima
- **1 kašika**ulja

Priprema

Propržimo na ulju sitno seckani crni luk, pa dodamo kupus i dinstamo jedan sat. Zacinimo alevom paprikom i prelijemo supom. Dosolimo po potrebi, dodadmo kim i kuvamo još pola sata na tihoj vatri. U ciniji iz koje ce se služiti corba umutimo pavlaku i polako mešajuci, sipamo vrucu corbu. Možemo ukrasiti kašikom pavlake i listicima peršuna.

Savet