

Lagana corbica od rasola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za corbicu:

- **1 kašika** brašna
- **2 kašice** alevne paprike
- **2 kašike** ulja
- **500 ml** vode
- **500 ml** rasola
- **1 mala** starinska šoljica za kafe pirinaca
- **1 glavica** crnog luka

Priprema

Očistiti crni luk, sitno ga iseckati. Pirinac oprati.

U posudu gde će se kuvati corbica sipati ulje, dodati brašno, alevu papriku. Napraviti zapršku.

Dodati vodu, rasol, seckani luk i pirinac i kuvati 15 minuta.

Savet

Za proleni šmek orbice može se dodati zajedno sa lukom jedna rendana šargarepu, rendani celer, rendani koren peršuna i kuvati 15 minuta.