

Paradajz corbica sa jajima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za corbicu::

- **200-300 g** leceg mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **4-5 manjih krompira**
- **4 jajeta**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašicica aleve paprike**
- zacin
- kuvani paradajz

Priprema

Crni luk sitno iseckati, krompir i meso iseci na kockice. U šerpi na malo masti propržiti luk sa mesom, pa dodati krompir i sve dinstati.

Dodati 1 kašiku brašna, 1 kašicicu aleve paprike, pa naliti vode i otprilike šolju kuvanog paradajza.

Zaciniti i kuvati dok meso i krompir ne odmeknu, jedno 45 minuta uz povremeno mešanje. Kad su meso i krompir kuvani, razbiti jaja i kuvati još 10-ak minuta, dok jaja ne budu kuvana. Nemojte mešati nakon što ste razbili jaja.

Savet

Ako ste preterali sa paprikom ili paradajzom, dodajte malo šeera da ubije kiselinu.