

Golubova corba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa
- **3 l** vode
- **2 glavice** crnog luka
- **2** mrkve
- **1** peršun
- **1** paštrnjak
- **5 dl** kuvanog paradajza
- so
- suvi biljni zacin
- biber u zrnu
- lovorov list
- crvena paprika
- ljuta paprika
- **1 kašik** brašna
- **1 kašik** masti

Priprema

Meso iseckati na sitne kockice. Pripremiti povrce, ocistiti oprati, iseckati sitno u secku.

Staviti da se dinsta luk na malo masti. Dodati kockice mesa i nastaviti dinstati, dodati iseckanu mrkvu i

paštrnjak na sitno.

Malo krcati pa dodavati zaccine, so, suvi biljni zacin, par zrna bibera, 2-3 lista lovora, ljutu papriku. Naliti vodom i dodati kuvani paradajz. Kuvati dok meso ne omekša. Pred kraj dodati zapršku od brašna, crvene paprike i malo masti.

Savet