

Kao klin corba



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1** paprika
- **3** krompira
- **1 kašika** pire paradajz
- koren celera i paškanata
- **1** šargarepa
- **1 kašičica** zacin
- **2 kašike** ulje
- **mal**o peršun
- **po** ukusu so

Priprema

Na ulju prodinstati crni luk i papriku. Dodati paradajz pire, krompir sitnije isecen, šargarepu i zelen isecenu na kolutove. Naliti sa litar vode dodati zaccine, so, biber, te dinstati dok povrce ne omekša tj. skuva. Ja umesto parajaz pirea, koristim paradjz iz flaša, koji se u jesen sprema za zimu. Ukus je odlican. Ova corba je odlicna za posne dane.

Savet

Ova orba može i bez pavlake, ali je mnogo ukusnija sa pavlakom.