

Krompir corba sa paradajz sokom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** krompira
- **4 dl** soka od paradajza
- **8 dl** bujona od povrca
- **1 dl** ulja

Zacini:

- **1 kašika** suvi biljni zacin
- **1 kašika** brašna
- **1/2 kašičica** crvene paprike
- **malo** svežeg peršuna
- **malo** celera

Priprema

Na zagrejanom ulju dodajte brašno i na umerenoj temperaturi mešajte dok ne pocne da peni. Dodajte crvenu papriku, kratko promešajte i nalijte toplim bujonom od povrca, dodajte suvi biljni zacin i ostaviti da prokljuca. Kada malo prokuva dodajte sok od paradajza i krompir isecen na manje kocke. Kuvajte 15 minuta dok krompir ne omekša. Kada je corba gotova dodajte seckan peršun i celer.

Savet