

Zimska corbica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrenmo je:

- **1batak** sa karabatakom
- **100 g**smrznutog graška
- **1 koren** šargarepe
- **1/2 koren** acelera
- 2srednja krompira
- **100 g**smrznute boranije
- **1 glavica** crnog luka
- **0,5 dlulja**
- **10 komada** smrznutih ceri paradajza
- **malosoli**
- **prstohvat** komoraca

Priprema

U dubljoj šerpi staviti meso, oljuštene i oprane cele krompire, ceo koren šargarepe, celer, šargarepu, boraniju i celu oljuštenu glavicu crnog luka. Posoliti, sipati ulje, naliti sa 1,5 litrom vode, poklopiti šerpu i ostaviti da se kuva dvadesetak minuta. Kada je povrce kuvano, izvaditi meso, krompir, šargarepu, celer i luk. Meso iscepkati na listice, a povrce grubo ispasirati, vratiti sve u corbu. Smrznuti ceri paradajz na kratko spustiti u vrelu vodu, skinuti opnu i tako oljušten spustiti u corbu. Dodati komorac i po želji još zacina. Poklopiti i pustiti da vri još neki minut. Servirati sa kiselom pavlakom.

Savet