

Krompir corba sa mesnim kuglicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **300 gmlevenog mesa**
- **1 jaje**
- **1 glavicacrnnog lukaa**
- **2 korenašargarepe**
- **1 bajata kifla**
- **2 kašicicezacinske crvene mlevene paprike**
- **po ukususo, biber**
- **3 kašikeulja**

Priprema

Prvi napraviti mesne kuglice. Mleveno meso zaciniti po ukusu, so, biber, suvi zacin. Dodati jedno jaje, jednu bajatu kiflu pokvasiti sa vodom, dobro je ocediti i izmešati je sa mesom. Sve dobro izmešati rukom i praviti male kuglice velicine oraha. Ostaviti kuglice u frižider dok se spremi korba.

Crni luk i šargarepu sitno iseckati. Staviti u šerpu sa uljem da se dinsta. Kada luk i šargarepa malo omekšaju, dodati zacinsku mlevenu crvenu papriku, so, biber i suvi zacin. Naliti vodom (otprilike 1,5 l), dodati krompir iseckan na kocke.

Kada corba pocne da vri dodati mesne kuglice. Kuvati sve zajedno oko 30 minuta.

Savet