

Krompir corba sa mesnim kuglicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **300 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1** glavica crnog luka
- **2** korena šargarepe
- **1** bajata kifla
- **2 kašičice** zacinske crvene mlevene paprike
- **po ukusu** so, biber
- **3 kašike** ulja

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 sprema corba.

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