

Posna paradajz corbica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 krompir
- 1 šargarepa
- 1/2 korenacelera
- 1 glavica crnog luka
- 3- 4 paprike
- 2 l vode
- 5 dl soka od paradajza
- 2 kašike suvog biljnog zacina
- 1 vez peršuna
- 1 kašika brašna
- po ukusu soli i bibera

Priprema

Ocistiti i oprati, a zatim iseckati pripremljeno povrće na sitnije komade. Zatim naliti vodom i skuvati. Pred kraj kuvanja dodati sok od paradajza i ostaviti još malo na vatri. Razmutiti kašiku brašna u malo mlake vode i dodati u corbu, kako bi se dobila odgovarajuća gustina. Na kraju posoliti po ukusu, dodati suvi biljni zacin i biber i skloniti sa vatre. Kad se malo prohladi, dodati seckan list peršuna i poslužiti.

Savet