

Paradajz corba sa knedlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za knedlice:

- 1 srednje jaje
- 1 kašika običnog brašna
- 1 kašika palente ili kukuruznog griza
- 1 kašičica ulja po izboru;
- 1 kašika sitno seckanog peršunovog lista
- 1 kašičica sitno iseckanog crnog luka
- prstohvat soli i bibera

Za corbu:

- 1/2 l gustog soka od paradajza
- 1 kašika sitno iseckanog crnog luka
- 1 kašika ulja po izboru
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica palente ili kukuruznog griza
- po ukusu: biber
- origano
- beli luk u prahu
- peršunov list

Priprema

Prvo pripremiti knedlice: Umutiti jaje, pa dodati sve ostale sastojke i dobro izmešati. U šerpu sipati pola litre vode, po malo soli i bibera, pa staviti da provri. Kada voda provri, kašicom oblikovati knedlice i spuštati ih u

kipucu vodu. Ostaviti ih da se kuvaju oko 2 minuta, pa dodati paradajz sok i ostale navedene sastojke osim peršunovog lista. Smanjiti temperaturu i krckati corbicu desetak minuta.

Prilikom služenja, posuti je peršunovim listom. Ukoliko sok od paradajza koji koristite nije zacinjen, po ukusu dodajte još zacina i malo šecera.

Savet