

Paradajz corba sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **200 g** graška
- **100 g** kukuruza šecerca
- **200 g** svežih šampinjona
- **3** krompira
- **4** cenabelog luka
- **300 ml** tomato paradajza
- **1,5** l vode
- **1 kašika** brašna
- so
- suvi biljni zacín
- **1** dlulja

Priprema

Crni luk iseci na kockice, šargarepu izrendati, a šampinjone iseci na tanke listice. Na ulju propržiti luk. Kad postane staklast dodati šargarepu, beli luk i šampinjone. Pržiti dok tecnost koju su šampinjoni otpustili ne uvri.

Zatim dodati grašak, kukuruz šecerac i krompir isecen na kockice. Sve promešati, posoliti i naliti sa 1,5 l vode. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri oko sat vremena.

U 300 ml tomato paradajza rastvoriti 1 kašiku brašna i dodati u corbu. Dokuvati još 10-tak minuta. Dodati suvi biljni zacin po ukusu.

Savet