

## ***Kisela corba (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za pripremu**

- **300** g svinjskog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** zelen
- **2-3** mlada krompirica
- **50** g graška
- **50** g brašna
- **1** kašičica alevne paprike
- **1** dlkuvanog paradajza
- **1** lovorov list
- **2** kašike mešavine začina
- **po ukusu** so, mleveni crni biber

### **Priprema**

Crni luk isecite na sitno i dinstajte na tihoj vatri. Kada omekša dodajte izrendanu zelen i šargarepu i lovorov list.

Nastavite sa dinstanjem uz dolivanje vode po potrebi. Meso i krompir isecite na sitne kockice. Kada luk i šargarepa omekšaju dodajte meso.

Dodajte i krompir, grašak i dolivajte vode sve dok meso ne omekša.

Zatim stavite alevu papriku, promešajte pa nalijte paradajz. Dolijte vode prema željenoj gustini corbe,

promešajte, posolite, pobiberite i zacinite. Kada corba provri sipajte pirinac i pustite da vri dok se pirinac ne skuva.

## **Savet**