Letnja corbica (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **3** šargarepe
- **1 list**lovora
- **1 koren**celera
- **1 manji koren**paškanata
- **1** sveža paprika
- **1**paradajz
- **100 g**graška
- **3** veca krompira
- **2 cena**belog luka
- **1/2 kašicice**aleve paprike
- **malo**miroije
- **malo**zacinskog bilja
- **po ukusu**soli

Priprema

Staviti 2 litra vode da provri. Kad provri ubaciti lovorov list. Crni luk iseci na sitne kockice i ubaciti da se kuva. Šargarepu, celer i paškanat oguliti i iseci na željene komade. Paradajz oljuštiti i iseci na sitne delove. Krompir oljuštiti i iseci na romboide. Papriku iseci na sitnije trake. Dodati i ocišcen grašak. Staviti sve zajedno da se kuva na laganoj vatri 50 minuta. Dodati sve zacine po želji. Uživati u ukusu.

Savet