Meksicka corba sa kukuruzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **2-3 cena** belog luka
- **2** manje šargarepe
- **30 g**margarina
- **1 kašika**brašna
- **350 g**kukuruza šecerca
- **100 ml**neutralne pavlake
- **1,5 dl**vode
- **1 kocka**za supu
- **2** lovorova lista
- **po ukusu**soli
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Priprema: Na margarinu propržiti seckani crni i beli luk, dodati seckanu šargarepu. Pržiti dok ne postane mekano. Dodati kašiku brašna i kratko propržiti. Naliti vodom, dodati kocku za supu, kukuruz, lovorov list, biber, zacin i so. Možda je potrebno malo više soli, jer je corba slatkasta zbog kukuruza. Sve kuvati oko 30 minuta. Kada je corba gotova umešati neutralnu pavlaku.

Savet