

## **Klin corba**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **malo ulja**
- **2 kašikebrašna**
- **malo soli i suvih zacina**
- **malo bibera**
- **1 kocka za supu**
- **1 šakarezanaca**
- **1 jaje**
- **1 kašicica crvene mlevene paprike**

### **Priprema**

Na ulju propržiti brašno, dodajte crvenu papriku, dolijte vodu polako mešajuci da se ne stvore grudvice. Ubacite kocku za supu i pustite da provri desetak minuta na laganoj vatri. Dodajte rezanca. Jaje umutite viljuškom i polako ih umešajte u corbu. Kuvajte još par minuta. Gotovu corbu pospite listom peršuna... Prijatno.

### **Savet**

Jedno jednostavno sirotinjsko jelo. Predpostavljam svi znete priu kako je nastalo.