

Posna paradajz corbica sa prazilukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 praziluka
- 2-3 šargarepe
- 400 ml kuvanog paradajza
- 400 ml vode
- 1 šakaposne testenine (zvezdica)
- malomaslinovog ulja
- 1 kašikabrašna
- maloljutog cili sosa
- po ukususo
- po ukususuvi biljni zacina
- po ukusuorigan
- po ukusubosiljak

Priprema

Praziluk sitno iseckati. Šargarepu jednu do dve izrendati, a ostalo iseci na kolutove. U šerpu sipati malo maslinovog ulja pa dodati praziluk dinstati ga kratko dodati šargarepu i malo vode i dinstati još neko vreme. Kad se lepo uprži dodati još vode i kuvanog paradajza. Zaczine dodavati po ukusu ja volim miris suvog bosiljka pa stavljam. ili sos možete dodati, ako volite ljuto. A ako vam deluje corba ree razmutite malo brašna s vodom pa dodajte. Kad provri zakuvajte posnu testeninu po želji, a može i bez nje. Ja sam zakovala sitne zvezdice. A možete napraviti i sitne flekice od vode i brašna pa zakuvati. Prijatno!

Savet

orbica je odlična za one koji vole sok od paradajza i praziluk i zaine... Idealna za posne dane...