

Kiselo ljutkasta corba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kašičica** kokosovog ulja
- **1/2 kašičice** ljute alevne paprike
- **1/2 kašičice** kumina
- **1/4 kašičice** umbira u prahu
- **1** manji crni luk
- **2** cenabelog luka
- **4-5** mladih krompirica
- **nekoliko** kockica bundeve
- **1-2 kašike** graška
- **1** vezica peršuna
- **1 kašičica** zacina
- **1 kašičica** mango chutney
- **2 kašike** wocheestershire sosa
- (ili jabukovog sirceta)

Priprema

Na ulju propržiti alevu papriku, kumin i umbir.

Dodati crni beli luk i svo povrce.

Naliti vodom. Kuvati dok povrce ne omekša i pasirati štapnim mikserom. Gotovoj corbi dodati mango chutney i wocester sos. Servirati.

Savet

Neverovatno prijatna u vrelim letnjim danima... :) Uživajte :)