

Bakina prevarantska corba



Sastojci

Potrebno je:

- 1 cvekla velicine jabuke
- 1 krompir
- 1 crni luk
- 1 šargarepa
- 1 šoljica paradjz soka
- 2 kašike brašna
- suvi biljni zacin
- biber (može, a ne mora)
- peršunov list
- bosiljak
- umbir
- rezanci

Priprema

Kao deca, godinama smo kod bake jeli najbolju paradjz corbu, a ona se zadovoljno smeškala. Danas sam otkrila njenu tajnu sasvim slucajno. A tajna je bila ta da je glavni sastojak ove corbe bila cvekla, koju niko od nas nije hteo da jede.

Cveklu, krompir, luk i šargarepu iseci na kockice i ubaciti u vrucu vodu. Zaciniti suvim zacinom i biberom, pa kuvati dok povrce ne omekša. Izblendirati povrce, pa u paradjz sok umutiti brašno, sipati u povrce i dodati još vode (da ukupno bude oko 2 litre corbe). Prokuvati još par minuta.

Po želji dodati peršunov list, bosiljak i umbir, ali nije neophodno isto kao što nije neophodno ubaciti rezance, jer je corba gusta, ali ja, eto jesam, jer je tako radila moja baka.

Recept je poslala Jelena Kerac, Novi Sad.