

Paradajz corba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavicacrnog luka**
- **2mlade šargarepe**
- **1 manjikoren celera**
- **1 manjatikvica**
- **200 gmlevenog mesa**
- **1 kašikamasti**
- **1 govea kockaza supu**
- **3 dlkuvanog paradajza**
- **8 dlvode**
- **50 gositnije testenine (školjkica)**
- so
- biber
- zacin
- peršunovo i celerovo lišće
- lolber

Priprema

Povrce ocistiti i oprati, pa crni luk sitno iseckati, a celer, šargarepu i tikvicu izrendati na krupno rende. Staviti u šerpu, dodati mleveno meso, mast, naliti sa 1 dl vode, pa staviti da se dinsta oko 30 minuta, povremeno mešajuci. Zatim dodati kocku, lolber, zaciniti po ukusu, dodati sitno seckano peršunovo i celerovo lišcce, pa naliti sa kuvanim paradajzom i vodom i ostaviti da provri. Tada dodati i testeninu, pa kuvati jos 15-ak minuta.

Savet