

Brza paradajz corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 kašikeulja
- 2 kašikebrašna
- 3 cešnjabelog luka
- 500 mlpasiranog kuanog paradajza
- 500 mlvode
- 1 kašikašecera
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- peršun
- biber
- testenina

Priprema

U šerpici na zagrejanom ulju propržiti oko minut sitno iseckan beli luk. Odmah dodati brašno i promešati.

Šerpicu skloniti sa vatre i postepeno dodavati paradajz uz neprekidno mešanje da se ne stvore grudvice. Dodadati vodu i vratiti da se kuva.

Odmah dodati testeninu (po izboru). Zatim dodati šecer, zainom, peršun (suvi ili sveži) i na kraju pobiberiti.

Savet

U slučaju da je orba rea, u malo vode rastvoriti kašičicu gustina i dodati orbi koja kljua. PRIJATNO!