

## **Prolećna corbica**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**mladog krompira
- **500 g**mladog graška
- **1**praziluk (ili mladi luk)
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicabibera**
- **1 kašicicazacina**
- **1 vezamiroije**
- **2 kašikebrašna**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **0,5 dl**ulja
- sirce

### **Priprema**

Praziluk (ili mladi luk) sitno iseckati i staviti da se dinsta sa malo ulja i vode. Kad se udinsta, dodati grašak i krompir, zaciniti, naliti sa 2 l vode, dodati lolber i sitno seckanu miroiju, poklopiti i ostaviti da se kuva oko 45 minuata. Na ulju sa brašnom i alevom paprikom napraviti crvenu zapršku, pa zapržiti corbu i kuvati još 5 minuta. Gotovu corbu zakiseliti po ukusu.

### **Savet**