

## ***Krompir corba (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za jelo:**

- **3**veca krompira
- **1**crvena paprika
- **1** glavicaluka
- **1**šargarepa
- **1**paradajz
- **1**kocka za supu ili kašikica zacina
- **2** kašikeulja
- **1,5** l vode
- so
- biber

#### **Zaprška:**

- **4** kašikeulja
- **1** kašikabrašna
- **1/2** kašicicealeve paprike

### **Priprema**

Krompir, papriku i šargarepu iseci na kockice, paradajz izrendati. Luk propržiti na ulju, dodati ostalo povrce, dinstati još tri, cetiri minuta, dodati vrelu vodu i kuvati dok se povrce ne skuva, oko 30 minuta. Pred kraj kuvanja dodati zapršku od ulja, brašna i paprike, ostaviti da kuva još nekoliko minuta pa skinuti sa vatre. Pre služenja posuti sitno seckanim peršunovim listom.

**Savet**