

Zimska corba od kiselog kupusa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za corbu:

- **300 g** kiselog kupusa
- **1** llistre govee supe
- **2** dlkisele pavlake
- **1** kašicica aleve paprike
- **1** glavicacrnog luka
- **1/2** kašicice kima
- **1** kašikaulja

Priprema

Propržimo na ulju sitno seckani crni luk, pa dodamo kupus i dinstamo jedan sat. Zacinimo alevom paprikom i prelijemo supom. Dosolimo po potrebi, dodadmo kim i kuvamo još pola sata na tihoj vatri. U ciniji iz koje ce se služiti corba umutimo pavlaku i polako mešajuci, sipamo vrucu corbu. Možemo ukrasiti kašikom pavlake i listicima peršuna.

Savet