

Zimska corba od kiselog kupusa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za corbu:

- **300 g** kiselog kupusa
- **1 l** bistre govee supe
- **2 dl** kisele pavlake
- **1 kašičica** aleva paprike
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 kašičice** kima
- **1 kašik** aulja

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 vruću corbu. Možemo ukrasiti kašikom pavlake i listićima peršuna.

Savet