

Paradajz corbica sa jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za corbicu::

- **200-300** g pileceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **4-5** manjih krompira
- **4** jajeta
- **1** kašika brašna
- **1** kašičica aleve paprike
- zacin
- kuvani paradajz

Priprema

Crni luk sitno iseckati, krompir i meso iseci na kockice. U šerpi na malo masti propržiti luk sa mesom, pa dodati krompir i sve dinstati.

Dodati 1 kašiku brašna, 1 kašičicu aleve paprike, pa naliti vode i otprilike šolju kvanog paradajza.

Zaciniti i kuvati dok meso i krompir ne odmeknu, jedno 45 minuta uz povremeno mešanje. Kad su meso i krompir kuvani, razbiti jaja i kuvati još 10-ak minuta, dok jaja ne budu kuvana. Nemojte mešati nakon što ste razbili jaja.

Savet

Ako ste preterali sa paprikom ili paradajzom, dodajte malo še?era da ubije kiselinu.