

## *Paradajz corba*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g paradajza
- 2 šargarepe
- 1 srednja glavica luka
- 1 kašika kukuruznog brašna
- 1 kašika seckanog lista celera
- 50 g putera
- 1 kocka pilece supe
- malo šecera
- biber
- so

### **Priprema**

Oljuštiti paradajz, odstraniti semenke i iseckati na kockice.

Zagrejati puter i izdinstati sitno seckan luk. Sipati brašno, promešati, pa dodati paradajz, 5 šolja vode, seckanu šargarepu i celer.

Posoliti i pobiberiti po ukusu i dodati malo šecera. Kreckati dok povrce ne omekša.

Gotovu corbu ispasirati kroz gusto sito ili u blenderu.

Garnirati sitno seckanim bosiljkom.