

Krompir paradajz corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**veca krompira
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **500 ml**paradajz sosa
- **2-3 češnj**abelog luka
- **2 kašike**brašna
- **1 kašik**aperšuna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Krompir i luk iseckati na sitne kockice. Luk propržiti na malo ulja, zati dodati brašno, dodati malo vode da ne ostanu grudvice, dodati krompir, beli luk iseckan sitno, i naliti vodom da se kuva. Pri kraju kuvanja dodati paradajz sos, peršun, so, biber, i kuvati još 10-tak minuta.

Savet