

## *Paradajz corba sa pirincem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 paradajza
- 1 šolja pirinca
- 2-3 krompira
- 1 l vode ili bistre supe
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika putera
- biber
- so

### **Priprema**

Krompir i crni luk ocistiti, krupno iseci i na srednjoj temperaturi kuvati u bistroj supi ili vodi dok ne omekšaju. Povrce izvaditi i ispasirati.

Paradajz oljuštiti, iseci na cetvrtine i ocistiti od semenki pa dodati u ispasirano povrce. Pripremljenu smesu staviti u dublju posudu, preliteri supom u kojoj se kuvalo povrce, zatim umešati opran i oce?en pirinac i na kraju po ukusu posoliti i pobiberiti. ?orbu kuvati na niskoj temperaturi dok pirinac potpuno ne omekša i nabubri. Po želji umešati puter, skloniti sa šporeta i poslužiti.