

# **Krompir corba sa paradajz sokom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** krompira
- **4 dl**soka od paradajza
- **8 dl**bujona od povrca
- **1 dl**ulja

### **Zacini:**

- **1 kašikasuv**i biljni zacin
- **1 kašikabrašna**
- **1/2 kašicicacrvene paprike**
- **malo** svežeg peršuna
- **malo** celera

## **Priprema**

Na zagrejanom ulju dodajte brašno i na umerenoj temperaturi mešajte dok ne pocne da peni. Dodajte crvenu papriku, kratko promešajte i nalijte toplim bujonom od povrca, dodajte suvi biljni zacin i ostaviti da prokljuca. Kada malo prokuva dodajte sok od paradajza i krompir isecen na manje kocke. Kuvajte 15 minuta dok krompir ne omekša. Kada je corba gotova dodajte sekan peršun i celer.

## **Savet**