

Krompir corba (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 šargarepa**
- **1 koren** peršuna
- **3** krompira
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** slatke zacinske paprike
- **1 svež** paradajz
- **prstohvat** soli
- **2 kašike** kisele pavlake
- **maloulja**
- **2** l vode

Priprema

Na malo ulja dinstati sitno iseckanu glavicu crnog luka oko minut, pa dodati šargarepu i koren peršuna iseckane na tanke kolutove. Dinstati oko pet minuta, pa ubaciti krompir iseckan na kockice. Stalno mešati, pa dodati oljušten i iseckan paradajz. Dodati zacine i još izmešati da se zacini sjedine sa povrćem, pa sve naliti sa dve litre vode. Kuvati sve dok povrće ne omekša, a otprilike nekih 40 minuta, pa dodati kiselu pavlaku. Skloniti sa vatre i služiti toplo.

Savet

U orbu se,po želji,može dodati tarana ili pirina.