

Paradajz corba sa krompirom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** paradajza
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašičica** slatke crvene paprike
- **1 kašičica** ljute crvene paprike
- **malo** kecapa
- **3 kašičice** soli
- **10** čaša vode

Priprema

Na malo vode proinstati crni luk i šargarepu. Zatim dodati 10 čaša vode, soli i krompir, koji ste isekli na komadice. To se kuva nekih 15 minuta.

Kada je krompir skoro kuvan dodati izmiksiran paradajz (da bude kao sok) i kuvati još 10 minuta.

Kada je corba gotova dodati slatku i ljutu papricicu i kecap i to promešati i ostaviti još 5 minuta na ugašenoj

ringli.

Savet

Paradajz koji je izmiksiran možete procediti kako ne bi bilo ljuspica.