

## **Paradajz corba (2)**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za corbu:**

- **1** šargarepa
- **1** celer
- **3 dl** kuvanog paradajza
- **1 glavicacrnnog luka**
- **maloperušnovog lista**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 kašicicašecera**
- **kockicaputera**

#### **Za testo:**

- **1** jaje
- **3 kašike** vode
- **po potrebibrašna**

### **Priprema**

Crni luk iseckati na sitne kockice pa propržiti na malo putera, zatim dodati seckanu šaragrepnu, celer (ceo). Blago prodinstati sve zajedno (10-tak minuta) pa naliti vodom (pola litre vode). Sipati šefer, so, suvi biljni zacin i kuvani paradajz. Poklopiti i ostaviti da se kuva pola sata.

Dok se corba kuva, umesiti testo od potrebnih sastojaka (umesiti dako da bude tvrdo). Zatim testo razviti na

debljinu 0,5 cm pa ga seci na trakice 0,3-0,5 mm. Ostaviti da se malo prosuši pa praviti kružice i bombice od testa.

U gotovu corbu, dok vri staviti prvo umešene kružice pa nakon 3 minuta i bombice. Ostaviti da vri 5 minuta, pa skinuti sa vatre,staviti peršunov list i toplo poslužiti.

### **Savet**