Paradajz corba sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mesa od suvih kostiju
- **1** praziluk
- **2** šargarepe
- **1** celer
- **1** lovorov list
- **3 dl**paradajza iz flaše
- **4** veca krompira
- **1 kašika**zacina
- **malo**miroije
- **1 kašika**soli
- **malo**peršuna
- **1,5 l**vode

Za zapršku:

- **3 kašike**brašna
- **malo**vode

Priprema

Staviti suve kosti sa vodom da se kuvaju. Kad provri ubaciti sutno secen praziluk. Šargarepu i celer iseci na kockice. Dodati paradajz, dodati krompir secen na željene komade i sve zaciniti. Zajedno kuvati oko 45 minuta. Izvaditi kosti, odvojiti meso i iseci ga na komade. Brašno razmutiti sa vodom, da nema grudvica i sipati u corbu. Kuvati još par minuta. Skloniti sa vatre i dodati sitno secen peršun.

Savet