

Ajnpren corba



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašik**aulja po izboru
- **1 ravna kašika**brašna
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1-1,5 l**ode od testenine
- **1 šaka**kuvane testenine
- **1 šaka**svežeg peršunovog lista
- **po ukusu**
- biber
- mešavina zacina

Priprema

Kada pripremate testeinu, nemojte bacati vodu u kojoj ste je kuvali jer možete pripremiti ukusnu corbicu poput ove! Recept za corbicu je nasleen od babe. Ona je ovu corbicu uvek pripremala kada i testeninu. Od testenine je najčešće pripremala grenadir marš.

Priprema: Na vrelom ulju propržite brašno i alevu papriku, sipajte postepeno vodu od testenine i kuvajte corbu oko 5 minuta. Dodajte kuvanu testeninu i zacine po ukusu. Pospite je seckanim peršunovim listom prilikom služenja.

U corbu, po želji, možete dodati pavlaku, jaje...

Savet