

Zimska corbica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1batak sa karabatakom
- 100 gsmrznutog graška
- 1 korenšargarepe
- 1/2 korenacelera
- 2srednja krompira
- 100 gsmrznute boranije
- 1 glavica crnog luka
- 0,5 dlulja
- 10 komadasmrznutih ceri paradajza
- malosoli
- prstohvatkomoraca

Priprema

U dubljoj šerpi staviti meso, oljuštene i oprane cele krompire, ceo koren šargarepe, celer, šargarepu, boraniju i celu oljuštenu glavicu crnog luka. Posoliti, sipati ulje, naliti sa 1,5 litrom vode, poklopiti šerpu i ostaviti da se kuva dvadesetak minuta. Kada je povrce kuvano, izvaditi meso, krompir, šargarepu, celer i luk. Meso iscephati na listice, a povrce grubo ispasirati, vratiti sve u corbu. Smrznuti ceri paradajz na kratko spustiti u vrelu vodu, skinuti opnu i tako oljušten spustiti u corbu. Dodati komorac i po želji još zacina. Poklopiti i pustiti da vri još neki minut. Servirati sa kiselom pavlakom.

Savet