Paradajz corba sa knedlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za knedlice:

- **1**srednje jaje
- **1 kašika**obicnog brašna
- **1 kašika**palente ili kukuruznog griza
- **1 kašicica**ulja po izboru;
- **1 kašika**sitno seckanog peršunovog lista
- **1 kašicica**sitno iseckanog crnog luka
- prstohvat soli i bibera

Za corbu:

- **1/2 l**gustog soka od paradajza
- **1 kašika**sitno iseckanog crnog luka
- **1 kašika**ulja po izboru
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**palente ili kukuruznog griza
- **po ukusu:**biber
- origano
- beli luk u prahu
- peršunov list

Priprema

Prvo pripremiti knedlice: Umutiti jaje, pa dodati sve ostale sastojke i dobro izmešati. U šerpu sipati pola litre vode, po malo soli i bibera, pa staviti da provri. Kada voda provri, kašicicom oblikovati knedlice i spuštati ih u

kipucu vodu. Ostaviti ih da se kuvaju oko 2 minuta, pa dodati paradajz sok i ostale navedene sastojke osim peršunovog lista. Smanjiti temperaturu i krckati corbicu desetak minuta.

Prilikom služenja, posuti je peršunovim listom. Ukoliko sok od paradajza koji koristite nije zacinjen, po ukusu dodajte još zacina i malo šecera.

Savet