

Paradajz corba sa knedlama sa vlašcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za corbu

- **50 g** maslaca
- **700 ml** soka od paradajza
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 ravna kašičica** šećera
- **300 ml** tople vode

Za knedlice:

- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **8 kašičica** kukuruznog brašna
- **1 puna kašika** seckanog svežeg vlašca
- **po ukusu** soli i bibera
- **na vrh kašičice** praška za pecivo

Priprema

Na maslacu kratko propržiti kukuruzno brašno, da požuti, pa sipati sok od paradajza i toplu vodu, smanjiti vatru i kuvati. Za knedle umutiti viljuškom ulje i jaje, pa dodati kukuruzno brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa ujednaciti, a zatim dodati punu kašiku, ili više, seckanog svežeg vlašca, zaciniti. Ostaviti da odstoji. Zaciniti corbu, smanjiti vatru, pa kašikom spustati knedlice i ostaviti da se kuvaju par minuta. Gotovu corbu posuti sa još seckanog vlašca.

Savet

Zahvaljujem dragoj Verici na receptu za knedle, malo sam ga izmenila, jer obožavam vlašac, kao i paradajz orbu. Mislim da su savrsen spoj...