

Letnja corbica (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **3 šargarepe**
- **1 listlovora**
- **1 korencelera**
- **1 manji korenpaškanata**
- **1 sveža paprika**
- **1paradajz**
- **100 ggraška**
- **3 veca krompira**
- **2 cenabelog luka**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **malomiroije**
- **malozacinskog bilja**
- **po ukususoli**

Priprema

Staviti 2 litra vode da provri. Kad provri ubaciti lovorov list. Crni luk iseci na sitne kockice i ubaciti da se kuva. Šargarepu, celer i paškanat oguliti i iseci na željene komade. Paradajz oljuštiti i iseci na sitne delove. Krompir oljuštiti i iseci na romboide. Papriku iseci na sitnije trake. Dodati i ocišcen grašak. Staviti sve zajedno da se kuva na laganoj vatri 50 minuta. Dodati sve zacine po želji. Uživati u ukusu.

Savet