

Zimska okrepljujuca corba



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g suve kosti
- **2** veće šargarepe
- **1** manji koren paškanata
- **1** glavica crnog luka
- **50** g spiralne makarone
- **3** krompira
- **1** listlova
- **1** kašik zacinskog bilja
- **po** ukusu soli
- **po** ukusu bibera
- **1** kašik seckanog peršuna

Priprema

Suve kosti staviti u odgovarajući lonac, nalijte vodom da ogrezne i prokuvajte. Bacite tu prvu vodu da ne bi corba imala tamniju boju. Nalijte drugom vodom i pustite da provri. Smanjite temperaturu pa dodajte iseckan crni luk. Iseckajte šargarepu i paškanat na komade željene velicine i kuvajte zajedno sa kostima. Krompir ocistite i iseckajte na kockice. Sve zajedno kuvati 40 minuta pa dodati zacin. Posoliti po ukusu. Otkostite meso i iseckajte na kockice. Dodati makarone. Kuvati još 7 minuta. Sklonite sa ringle i dodati seckan peršun.

Uživati u zimskom ukusu. Prijatno.

Savet