Posna corba sa povrcem



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **3** šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **malo**peršunov list
- **2 šoljice**ulja
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- aleva paprika
- **1 kašika**brašna

Priprema

Ocistite, operite i sitno iseckajte luk, pa ga propržite na ulju.

Dodajte brašno, pržite dok ne pocne da rumeni, dodajte alevu papriku, kratko propržite i brzo u ovu zaprŠku spustite ocišcene i isecene krompire sa šargarepom.

Brzo mešajte da masnoca probije povrce, pa nalijte vrele vode koliko je potrebno za corbu. Ja sam stavila oko 2 l.

Mešajte jelo, narocito po dnu posude, da bi se zaprška rastvorila u vodi.

Dodajte suvi biljni zacin i so, mešajte dalje dok corba ne prokljuca, delimicno poklopite i ostavite da se krcka na umerenoj temperaturi.

Desetak minuta pre nego što je corba sasvim gotova, dodajte naseckane listice peršuna.

Savet