Hrono paradajz corba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1**belance
- **500 g**pasiranog paradajza
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **3 kašike**maslinovog ulja

Priprema

U odgovarajucoj posudi staviti mleveno meso, dodati seckan crni luk posoliti, pobiberiti i dodati belance koje ste pre toga umutili viljuškom. Izjednaciti smesu i na vrelom maslinovom ulju pržiti male mesne loptice sa svih strana. Izvaditi ih rešetkastom kašikom. Na maslinovom ulju dodati iseckan crni luk, propržiti dok ne dobije staklast izgled pa naliti sa pasiranim paradajzom. Vratiti mesne kuglice, naliti sa 500 ml vode i kuvati još 30 minuta na laganoj vatri.Skloniti sa ringle pa dodati seckan peršun. Prijatno.

Savet