

Taan corba sa leblebijama i povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 gleblebija**
- **100 graznog sociva** (žuto, zeleno, smee, crno)
- **20-tak zrnaazuki pasulja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **2-3sušena paradajza iz maslinovog ulja**
- **2-3 kašike** Taan-paste (susamova pasta/susamov puter)
- **2 kašikemaslinovog ulja** (za dinstanje)
- **1 kašicicagomasio soli**
- (propecen susam i so izmrvljeni u avanu)
- **1 kašicicamlevenog kima**
- **1 kašicicaljute papricice u prahu** (po želji)

Priprema

Leblebiju potopiti u dosta vode, pa ostaviti sat - dva da nabubri.

Crni i beli luk iseckati, dinstati luk na maslinovom ulju, dodati leblebiju (ocediti je, a vodu sacuvati), sociva, azuki pasulj, dodati iseckan paradajz, naliti vodom u kojoj je bila potopljena leblebija.

Kuvati dok svo povrce ne bude mekano.

Kim samleti u vodenici za biber, dodati kad je corba gotova.

U corbu dodati Taan-pastu, promešati, dodati kašicicu gomasio soli.

Po želji dodati kašicicu ljute papricice!

Savet

Servirati i uživati!