

Taan corba sa leblebijama i povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gleblebija
- **100** graznog sociva (žuto, zeleno, smee, crno)
- **20-tak zrna** azuki pasulja
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2-3** sušena paradajza iz maslinovog ulja
- **2-3 kašike** Taan-paste (susamova pasta/susamov puter)
- **2 kašike** maslinovog ulja (za dinstanje)
- **1 kašicica** gomasio soli
- (propecen susam i so izmrvljeni u avanu)
- **1 kašicica** mlevenog kima
- **1 kašicica** ljute 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 povrće ne bude mekano.

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

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

Po želji dodati kašičicu ljute papricice!

Savet

Servirati i uživati!