

orba sa graškom šecercem i kukuruzom šecercem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 manja cureca bataka
- **300 g** graška šecera
- **300 g** kukuruza šecera
- **1 glavicacrnog** luka
- **po ukusubelog** luka u prahu
- **po ukususoli** i bibera
- **2 kašicice** aleve paprike

Priprema

Batake skuvati, ohladiti i otkostiti. Meso nacepkati na tracice. Vodu u kojoj su se kuvali sacuvati. Na mešavini ulja i putera ispržiti kockice crnog luka, kad zastakli, dodati grašak i naliti vodom. Kuvati da grašak omekša. Ubaciti kukuruz, zaciniti po ukusu i razmutiti alevu papriku u malo vode, pa sipati u corbu. Sada ubaciti meso, smanjiti vatru i krckati. Ako je corba previše retka, zgusnuti je kašicicom brašna razmucenom u malo vode. Proveriti da li corba zacinjena po vašem ukusu.

Savet