

Brza paradajz corba (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **3-4 dlkuvanog** paradajza
- **maloulja**
- **maloorigana** i majorana
- **po ukususitnih** rezanaca za supu ili flekica
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**

Priprema

U lonac sipati ulja da pokrije dno i kad se ugrije spustiti ocišcenu celu glavicu luka i zapržiti je sa obe strane.

Zatim sipati paradajz i kad provri dodati so i suvi zacin. Naliti hladnom vodom i kuvati 25 minuta. Na pola kuvanja dodati po ukusu origana i majorana kao i biber. Umesto njih može i dve tri grancice svežeg peršuna ili celera, tako?e je ukusno.

Na samom kraju pojacati temperaturu i zakuvati rezance i promešati. Odmah iskljuciti ringlu rezanci ce se skuvati dok je vruca. Pre služenja izvaditi luk.

Savet

Ova ?orba se brzo spremi i veoma je ukusna i zdrava kao i sve od paradajza. Zgodna je kad vam brzo treba nesto toplo i so?no. Za?ine stavite po želji, jednako je ukusna i sa svežim peršunom i celerom kao i sa suvim origanom i majoranom.