Paradajz corba sa junetinom i graškom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**juneceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 veca**šargarepa
- **100 g**graška
- **1,5 dl**kuvanog paradajza
- **1-2 lista**lorbera
- **5 zrna**bibera
- **malo**ulja
- **2 kašicice**brašna
- **1 caša**kisela pavlaka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**aleve paprike
- **po ukusu**suvog biljnog zacina

Priprema

Na ulju propržiti iseckano na sitno meso i luk pa naliti vodom. Dodati seckanu šargarepu, zrna bibera i lorber, a kad provri dodati grašak (smrznuti, a ako je svež sa šargarepom odmah) i zacine.

Dodati i paradajz i kuvati dok sve ne omekša. Pred kraj u malo hladne vode razmutiti brašno i dodati corbi pa je još malo kuvati.

orbu služiti sa kiselom pavlakom.

Savet

Pavlaku dodavati pri služenju da bi orba duže trajala, posebno kad se kuva vea koliina.