

## *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** veka šargarepa
- **100** g graška
- **1,5** dl kuvanog paradajza
- **1-2** listalorbera
- **5** zrna bibera
- **maloulja**
- **2** kašičice brašna
- **1** kašakisela 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.

Źorbu sluŹiti sa kiselom pavlakom.

### **Savet**

Pavlaku dodavati pri sluŹenju da bi Źorba duŹe trajala, posebno kad se kuva ve?a koli?ina.