

Paradajz corba (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** gustog kuvanog paradajza
- **600 ml** vode
- 2 šargarepe
- 1 veći krompir
- **1 glavicu** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- 1/2 sveže crvene paprike
- **malo** seckanog peršunovog lišća
- **po potrebi** sitna tarana
- 1/2 **kocke** za supu
- **malo** šećera
- **po potrebi** suvi biljni začini

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno seckani crni i beli luk. Sipati kuvani paradajz, vodu, očišćenu šargarepu iseckanu na tanje kolutice. Krompir ocistiti, oprati i iseci na tanje komade, papriku takoe iseckati na sitne kockice i sve staviti u corbu. Dodati pola kocke kokošije kocke. Kuvati na laganoj vatri dok šargarepa, paprika i krompir ne omekšaju, pa ih izvaditi napolje i izmiksati u blenderu. Vratiti nazad u corbu. kada provri dodati taranu, peršunovo seckano lišće, šećer, po potrebi so ili biljni začini po ukusu. Kuvati oko 5 minuta pa skloniti sa šporeta. Poklopiti i ostaviti desetak minuta da se tarana dokuva. Servirati uz kockice tost hleba.

Savet