

## ***Paradajz corba sa taranom***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 ml** vode
- **200 ml** paradajz soka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** ulja
- **150 g** brašna
- **1** jaje
- **po želji** peršunov list

### **Priprema**

Najpre pripremiti domacu taranu. U brašno razbiti jaje, pa umesiti što tvrže testo i dobro ga izraditi.

Zatim pripremljeno testo izrendati. Rasporediti u tankom sloju preko kuhinjske krpe da se dobro prosuši na sobnoj temperaturi.

Vodu staviti da prokljuca. Dodati joj so i kašiku ulja. Kad pocne da vri, u vodu usuti paradajz sok i smanjiti temperaturu.

Zatim dodati polovinu pripremljene tarane (dovoljna je polovina da corba ne bi bila previše gusta, a drugu polovinu ostaviti za naredni put). Pustiti da vri još kratko nekih 6-7 minuta (koliko je potrebno da tarana bude lepo skuvana).

Preko posuti peršunov list po želji i isključiti. Služiti toplo.

## **Savet**