

Paradajz corba sa taranom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Najpre pripremiti domaću taranu. U brašnu razbiti jaje, pa umesiti što tvre 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 polovicu pripremljene tarane (dovoljna je polovina da korba ne bi bila previše gusta, a drugu polovicu 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 iskljuciti. Služiti toplo.

Savet