

Fantazija corba



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 280** gmljevene junetine
- 2praziluka
- 2šargarepe
- **90** gpirinca (okruglo zrno)
- **1** kašikamješavine zacina
- pola kašicicekurkume
- **150** mlpavlake za kuvanje
- maloulja
- parceputera
- so
- biber
- mljeveni cili

Priprema

Zagrijati ulje i puter, pa dodati mljeveno meso. Propržiti meso par minuta, pa dodati narezan praziluk, narezane šargarepe i pirinac.

Kratko propržiti, uz neprestano miješanje, pa sipati oko 1l kljucale vode. Zaciniti, po ukusu (so, biber, mješavina zacina, cili, kurkuma). Poklopiti i kuhati 20-tak minuta. Po potrebi dosuti još vode (ovisno od toga koliko gustu corbu želite). Pred kraj kuhanja, dodati i pavlaku za kuvanje. Još kratko krckati, pa poslužiti.

Savet