

## *Fantazija corba*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 280 g** mljevene junetine
- **2** praziluka
- **2** šargarepe
- **90 g** pirinca (okruglo zrno)
- **1 kašik** mješavine zacina
- **pola kašičice** kurkume
- **150 ml** pavlake 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 1 l ključale 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**