

Paradajz corba od svinjskih kostiju



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **12 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsvežih svinj. kostiju
- **1** glavicacrнog luka
- **1** vecašargarepa
- **1** vecikrompir
- **1** korenperšuna sa listom
- **5-6**zrna bibera
- 1list lorbera
- **50-100** ggraska
- **1,5 dl**paradajz soka
- **50** gpirinca
- **po ukusu**so
- **po ukusu**leveni biber
- **po ukusu**vi biljni zacin

Priprema

Na ulju propržiti sitno iseckan luk, pa kad postane staklast dodati oprane kosti i malo ih propržiti samo da promene boju. Ako su kosti zamrznute onda ih dodati u vrijedu vodu. Naliti kosti i luk vodom pa dodati sitno iseckanu šargarepu i krompir, biber i lorber, peršun isecen na dva tri dela kao i lišće. Dodati i zacine. Kad provri kuvati na tijeho vatri.

Na pola kuvanja dodati grusal i paradajz, a petnaestak minuta pred kraj i opran pirinac.

Pre nego što stavite pirinac izvaditi kosti i cim se malo prohlade skinuti meso sa njih pa rukama ga usitniti i

vratiti u corbu. Kuvati corbu dok pirinac ne bude kuvan.

Po želji možete jednu kašicicu brašna razmutiti sa malo hladne vode pa sipati u corbu i kuvati par minuta.

Kad je corba skuvana skinuti je sa vatre i ostaviti oko pola sata da miruje, a onda je služiti.

Savet

Po želji može se služiti i sa kiselom pavlakom, a i ne mora.