

## **Paradajz corba (3)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** veca šargarepa
- **1** glavicacrnog luka
- **1** lvode
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicazacina
- **1/2** kašicicebibera
- **5** kašikeulja
- **1** jaje
- **2** kašikebrašna
- **1/2** lsoka paradajza
- **1** kašikaseckanog peršunovog lišca

### **Priprema**

Šargarepu i luk ocistiti, sitno iseckati ili usitniti u blenderu. U lonac sipati ulje, dodati šargarepu i luk i dinstati 5 minuta. Naliti sa paradajzom i vodom, posoliti, sipati zacin i biber i kuvati 10 minuta. Umutiti jaje sa brašnom, sipati u corbu koja vri i viljuškom mešati u corbi, tako ce se dobiti sitni rezanci. Kuvati 10 minuta i dodati peršunov list.

### **Savet**