Krompir corba (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **2**paprike
- **1 cen**bijelog luka
- **1**šargarepa
- **600 g**krompira
- **oko 850 ml**vode
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **2-3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**mješavine zacina
- **1/2 kašicice**mljevene, ljute crvene paprike
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Na ulju propržiti sitno sjeckan luk. Kad postane staklast, dodati protisnut bijeli luk, kao i na kockice rezane paprike. Kratko propržiti; dodati šargarepu, narezanu na kockice. Dinstati 3-4 minute. Krompir oguliti, oprati i narezati na kocke. Dodati povrcu, zaciniti (mješavina zacina, so, biber, mljevena paprika), pa sve promiješati. Sipati vodu, pa poklopiti! Kuhati oko 20 minuta. Zatim, dodati pavlaku za kuvanje, pa krckati još nekih 5 minuta. Poslužiti toplo! Po želji, dodati kiselu pavlaku!

Savet