

Paradajz corba sa povrćem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4,5 srednjih glavic** crnog luka
- **1 kg** krompira
- **2** manje tikvice
- **1** pasiranog paradajza
- **1 mala kašičica** šećera
- **po ukusu** soli

Zacini:

- **1** prstohvat bosiljaka
- **1** prstohvat mirojia
- **1** prstohvat **po ukusu** bibera
- **1 kašika** suvog biljnog začina

Priprema

Crni luk iseckati na krupne komadice i dodati da se dinsta na malo ulja oko pet do deset minuta.

Nakon toga dodati povrće (tikvice, krompir...) dobro sve promešajte.

Nalite pasirani paradajz i pola litra vode. Ako želite gušću ili reu corbu onda stavite manje ili više vode po želji.

Kuvajte sve oko pola sata, a onda dodajte kacicicu šecera i zacine po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin, bosiljak, peršun). Kuvajte još dvadesetak minuta uz povremeno mešanje, uvek probajte kako biste videli da li je krompir dobro skuvan i da li je dovoljno slano. Nakon 40-50 minuta ukupnog kuvanja corba bi trebalo biti gotova.

Ako više volite klasicnu corbu onda je to to možete je servirati.

Ako volite krem corbu onda je izblendirajte sa štapnim mikserom dok je još topla.

Savet

Paradajz orba primarno se može služiti kao predjelo, ali svakako može biti i glavno jelo. Servirati sa listiima peršuna ili bosiljka. Preporueni zaini: bosiljak, biber, mešano povre (suvi biljni zain), miroija.