

Paradajz corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavicacnog** luka
- 2mlade šargarepe
- **1 manjikoren** celera
- **1 manjatick**vica
- **200 g**mlevenog mesa
- **1 kašika**masti
- **1 govea kocka**za supu
- **3 dl**kuvanog paradajza
- **8 dl**vode
- **50 g**sitnije testenine (školjkica)
- so
- biber
- zacín
- peršunovo i celerovo lišće
- lolber

Priprema

Povrce ocistiti i oprati, pa crni luk sitno iseckati, a celer, šargarepu i tikvicu izrendati na krupno rende. Staviti u šerpu, dodati mleveno meso, mast, naliti sa 1 dl vode, pa staviti da se dinsta oko 30 minuta, povremeno mešajući. Zatim dodati kocku, lolber, zacíniti po ukusu, dodati sitno seckano peršunovo i celerovo lišće, pa naliti sa kvanim paradajzom i vodom i ostaviti da provri. Tada dodati i testeninu, pa kuvati jos 15-ak minuta.

Savet