

Brza paradajz corba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašikeulja**
- **2 kašikebrašna**
- **3 cešnjabelog luka**
- **500 ml pasiranog kuvanog paradajza**
- **500 ml vode**
- **1 kašika šecera**
- **1 kašica sasuvog biljnog zacina**
- peršun
- biber
- testenina

Priprema

U šerpici na zagrejanom ulju propržiti oko minut sitno iseckan beli luk. Odmah dodati brašno i promešati.

Šerpicu skloniti sa vatre i postepeno dodavati paradajz uz neprekidno mešanje da se ne stvore grudvice. Dodadati vodu i vratiti da se kuva.

Odmah dodati testeninu (po izboru). Zatim dodati šefer, zainom, peršun (suvi ili sveži) i na kraju pobiberiti.

Savet

U sluaju da je orba rea, u malo vode rastvoriti kašiicu gustina i dodati orbi koja kljua. PRIJATNO!