

Paradajz corba sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mesa od suvih kostiju
- **1** praziluk
- **2** šargarepe
- **1** celer
- **1** lovorov list
- **3 dl** paradajza iz flaše
- **4** veka krompira
- **1 kašik** azacina
- **malom** iroije
- **1 kašika** soli
- **malop** eršuna
- **1,5 l** vode

Za zapršku:

- **3 kašike** brašna
- **malop** vode

Priprema

Staviti suve kosti sa vodom da se kuvaju. Kad provri ubaciti sutno secen praziluk. Šargarepu i celer iseci na kockice. Dodati paradajz, dodati krompir secen na željene komade i sve zaciniti. Zajedno kuvati oko 45 minuta. Izvaditi kosti, odvojiti meso i iseci ga na komade. Brašno razmutiti sa vodom, da nema grudvica i sipati u corbu. Kuvati još par minuta. Skloniti sa vatre i dodati sitno secen peršun.

Savet