

Letnja corbica (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **3** šargarepe
- **1** list lovora
- **1** korencelera
- **1** manji koren paškanata
- **1** sveža paprika
- **1** paradajz
- **100 g** graška
- **3** veka krompira
- **2** cena belog luka
- **1/2** kašice aleve paprike
- malo miroije
- malo zacinskog bilja
- po ukusu soli

Priprema

Staviti 2 litra vode da provri. Kad provri ubaciti lovorov list. Crni luk iseci na sitne kockice i ubaciti da se kuva. Šargarepu, celer i paškanat oguliti i iseci na željene komade. Paradajz oljuštiti i iseci na sitne delove. Krompir oljuštiti i iseci na romboide. Papriku iseci na sitnije trake. Dodati i očišćen grašak. Staviti sve zajedno da se kuva na laganoj vatri 50 minuta. Dodati sve začine po želji. Uživati u ukusu.

Savet