

Paradajz corbica od zelja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** spanaca
- **1** šargarepa
- **2-3** cenabelog luka
- **1** kašikabrašna
- **2-3** dlsoka od paradajza
- **7** dlvode
- **2** kašikepirinca
- **1** jaje
- **malo** ulja
- **po ukusu** kisela pavlaka
- **malo** soli
- **malo** bibera
- **malo** suvih zacina

Priprema

Na ulju malo prodinstajte šargarepu seceno na sitno i iseckkan spanac, dodajte seckani beli luk brasno. Sve promesajte i dodajte malo crvene zacinske paprike i soka od paradajza. Nalijte vode, pustite da provri a onda smanjite vatru. Posolite, pobiberite i dodajte mešavinu suvih zacina. Kuvajte lagano oko 40 minuta a yatim dodajte opran pirinac. Promesajte i kuvajte da pirinac omekša. Jaje izlupajte viljuskom i lagano sipajte u corbicu i iskljucite ringlu. orbicu posluždite toplu sa kiselom pavlakom i prženicama.

Savet