

Paradajz corba sa junetinom i graškom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** juneceg mesa
- **1 glavicacrno** luka
- **1 vecašargarepa**
- **100 g** graška
- **1,5 dl** kuvanog paradajza
- **1-2 listalorbera**
- **5 zrnabibera**
- **maloulja**
- **2 kašicice** brašna
- **1 cašak** isela pavlaka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** alevi paprike
- **po ukusu** u svog biljnog zacina

Priprema

Na ulju propržiti iseckano na sitno meso i luk pa naliti vodom. Dodati seckanu šargarepu, zrna bibera i lorber, a kad provri dodati grašak (smrznuti, a ako je svež sa šargarepom odmah) i zacine.

Dodati i paradajz i kuvati dok sve ne omekša. Pred kraj u malo hladne vode razmutiti brašno i dodati corbi pa je još malo kuvati.

orbu služiti sa kiselom pavlakom.

Savet

Pavlaku dodavati pri služenju da bi orba duže trajala, posebno kad se kuva vea koliina.