Letnja corba od povrca bez mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luk
- **2 kašike**maslinovo ulje
- **300 g**paradajiza
- **300 g**pecena paprika
- **450 g**krompir
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

U šerpu staviti maslinovo ulje za prženje i upržiti crni luk do zlatne boje, dodavati postepeno paradajiz, šargarepu, papriku i krompir iseceno sve na kockice. Kada se sve zajedno proprži 10ak minuta, preliti sa 1l vode i kuvati na srednjoj vatri još 30 minuta. Po ukusu posoliti, dodati biber. Ko želi može na kraju zapržiti sa brašnom, al ja volim kada je providnija corba. Prijatno.

Savet

orbu jesti sa domaim integralnim hlebom ili dvopekom.