

Krompir Corba (Serbiska potatissoppa)

1 kg	potatis
2-3	gula lökar
2-4	morötter
2 tsk	sambal oelek (kan bytas ut mot en färsk grön chili)
3	korvar av god kvalitet (kan bytas ut mot rökt sidfläsk)
1 dl	matolja
3 msk	vetemjöl
1 msk	vegeta
1 msk	paprikapulver

Kan gärna även lägga i något grönt tex persilja, babyspenat eller något liknande.

- Hacka gula löken, skala och skär potatisen i småbitar, skiva korvarna och skiva morötterna. Lägg löken, potatisen, korven/sidfläsket och morötterna i en gryta. Fyll på med vatten så att det täcker grönsakerna. Lägg i sambal oelek.
- Koka i ca 30 min.
- Häll oljan i en stekpanna och värm upp. Lägg i mjöl, vegeta och paprikapulver. När allt blandat sig så häll blandningen i grönsaksblandningen. Koka ytterligare ca 10 min.
- Lägg i tex persilja eller babyspenat.
- Servera gärna med lantbröd.

