

## **Dinstane tikvice sa povrcem**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**tikvice od 400 g (ocišcene 330 g)
- **1** glavicaluka
- **150** gocišcene šargarepe
- **200** gkrompira
- **2** cenabelog luka
- **1**paradajz
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malobibera**
- **maloulja**
- **100** mlvode

### **Priprema**

Luk oljuštite i sitno naseckajte. Krompir oljuštite i isecite na sitne kockice te stavite u vodu do upotrebe, da ne pocrni. Šargarepu oljuštite i isecite na sitne kockice. Tikvicu ogulite i isecite na sitne kockice. Paradajz prelite sa vrelom vodom, ogulite kožicu i sitno iseckajte. Beli luk oljuštite i sitno naseckajte. U dublji tiganj ili šerpu stavite ulja da pokrije dno i stavite na vatru da se ulje zagreje. Na zagrejano ulje stavite iseckan luk i na laganoj vatri pržite oko 5 minuta da postane staklast. Dodajte kockice krompira oceene od vode, šargarepu, iseckan beli luk te zacinite solju, suvim bilnjim zacinom i biberom.

Dinstajte na laganoj vatri oko 10 minuta da krompir postane proziran. Dodajte kockice tikvice i promešajte.

Dinstajte poklopljeno 10 minuta, dodajte 1 dl vode, promešajte i ponovo poklopljeno dinstajte još 10 minuta, te

dodajte isecen paradajz.

Nastavite dinstati još 10-ak minuta da sok ispari.

### **Savet**

Dinstane tikvice sa povrem mogu biti samostalno jelo, a mogu biti prilog uz razna peenja.