

Varivo od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mladih tikvica
- **3-4** cenabelog luka
- **1** kašik brašna
- **oko 400 ml** mleka
- **po ukusu** so, biber
- **malom** mirošije
- **malom** margarina

Priprema

Očistiti tikvice i narendati. Posoliti. Na margarinu upržiti sitno seckani beli luk da pusti miris, kao i malo brašna, tek da promeni boju, pa dodati oceene tikvice i na slaboj vatri dinstati 15tak minuta. Naliti mleko, pa kuvati još malo. Po potrebi dodati još, ako je previše gusto. Zaciniti po ukusu, dodati svežu ili suhu miroiju, pa krckati još malo.

Savet

Ja sam ovog puta koristila suhu mirodjiju, a naješe koristim svežu.