

Krem corba od tikvica (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednjetikvice**
- **1 srednjikrompir**
- **1 šargarepa**
- **1 cenbijelog luka**
- **1 glavica crnog luka**
- **100 ml pavlake za kuhanje**
- **1 kašicica miroije**
- **1/2 limuna**
- **malo ulja**
- **1,5 l vode**
- **1 kašika mješavine začina**

Priprema

Tikvice, šargarepu, krompir oguliti i isjeci na kockice. Crni luk ocistiti i isjeci na kockice, a bijeli luk što sitnije isjeckati. Na malo ulja propržiti crni i bijeli luk, a zatim dodati mrkvu te i nju kratko propržiti. Nastaviti sa dinstanjem dolivajući vode po potrebi. Kada je mrkva na pola skuhana, dodati krompir, tikvice, sipati 1,5 l vode i kuhati na umjerenoj temperaturi, dok povrce ne omekša. Zatim procijediti povrce, a vodu u kojoj se kuhalo sacuvati. Potom povrce sa malo tecnosti izmiksati pa vratiti u tecnost u kojoj se kuhalo. Dodati začine, vrhnje za kuhanje, te sve zajedno kratko prokuhati. U gotovu corbu dodati malo soka limuna i rendanu koru limuna.

Savet