

# **Kisela corba sa jabukama i tikvicama**



**težina: lako**

**za: 4 osoba**

**vreme pripreme: 15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** tikvica
- **300 g** kiselih jabuka
- **1 glavicacrnog** luka
- **1** kokošija kocka
- **2 kašikem** maslinovog ulja

### **I još:**

- **200 g** kisele pavlake
- **malobibera** šarena mješavina
- **1** sok od limuna

## **Priprema**

Tikvice i jabuke isjeci na manju parcad.

Crni luk isitniti i staviti u šerpu da se dinsta pa dodati isjecene jabuke i tikvice. Zaliti sa 600 ml vode u kojoj je rastvorena kokošija kocka za supu. Kuvati 15 minuta na jakoj vatri. Povrce i voce procijediti kroz cjedaljku i staviti u blender da se isitni. Sve vratiti u ocijenenu vodu i sjediniti.

Služiti toplo uz dodatak pavlake, bibera i malo limuna. Prijatno!

**Savet**