

Tikvice u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg** tikvica
- **1 kg** paradajza
- 2 crna luka
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** alevne paprike
- ulje
- so
- biber
- zacín
- peršun

Priprema

Paradajz oprati, prepoloviti, ocistiti i staviti u dublji sud da se kuva tek toliko da mu se kora smežura i da se može lako odstraniti. Tikvice oljuštiti, prepoloviti, izdubiti, oprati i iseci na kockice. Staviti ih da se bare u slanoj vodi dok ne omekšaju. Sitno iseckan luk staviti na ulje da se proprži, a za to vreme skloniti paradajz sa vatre, odvojiti ga od kore i propasirati. Kada se luk uprži, dodati mu brašno i alevu papriku i dobro promešati, zatim nasuti pasiran paradajz, smanjiti vatru i mešati sve dok se ne dobije kompaktna smesa. Ako je suviše gusto naliti vodom u kojoj se kuvao paradajz. Dodati, so, biber i zacine po ukusu i promešati. Ostaviti da se krcka deset minuta, a potom dodati prethodno proceene obarene tikvice i iskljuciti šporet, ali ne sklanjati sa ringle. Služiti toplo uz kiselu pavlaku.

Savet

Može se poslužiti kao lagano glavno jelo, ali i kao prilog uz prženo meso.