

orbica sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2tikvice
- 1crni luk
- 1beli luk
- 1šargarepa
- 1/2paškanat
- 1jaje
- 1 jogurt
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- kukuma

Priprema

Propržiti na ulju crni luk i beli luk i ubrzo dodati šargarepu, paškanat i tikvice nasecene na kockice. Kad se to upži dodati 1,2 l vode i prokuvati 15-ak minuta. Zatim rešetkastom kašikom izvaditi sve sastojke i stapnim mikserom ispasirati. Ispasiranu smesu vratiti u šerpu sa vodom i staviti zacine. Nakon 5 minuta kuvanja skloniti sa vatre i umešati prethodno izmuceno jaje sa jogurtom. Prilikom služenja u corbu se može po želji dodati i malo sirceta. Ukrasiti peršunom.

Savet