

Krem corba sa tikvicama i pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 srednjetikvice**
- **200 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašika**brašna
- **750 ml** vode
- **2,5 dl** mleka
- **2 kašike**ulja
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**sveže miroije

Priprema

Sitno iseckati crni luk i propržiti ga na ulju. Dodati tikvice isecene na kockice i sitno iseckane šampinjone, propržiti , dodati kašiku brašna, svežu miroiju i naliti vodom.

Kada tikvice omekšaju, sipati mleko i kuvati jos 5 minuta.

Prilikom služenja corbu dekorisati neutralnom pavlakom i suvim vlašcem. Prijatno!

Savet