

## **Krem corba od tikvica**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za corbu:**

- **1 srednjatikvica**
- **1 manja glavicacrnog luka**
- **1 vecašargarepa**
- **malo zeleni**
- **2 kašike brašna**
- **1 kašika pavlake**
- **malo** limunovog soka
- svež peršunov list
- zacini po ukusu

### **Priprema**

Sitno iseckati luk, šargarepu i zelen, malo posoliti pa dinstati sa malo vode (oko pola sata).

Zatim dodati tikvicu isecenu na kockice i sve zajedno dinstati još malo (dok tikvice omekšaju). Kad je povrce kuvano (a voda ukuvala) dodati brašno i promešati. Naliti malo vode i zaciniti po ukusu suvim biljnim zacinom. Ubaciti i svež peršunov list. Nako toga naliti i ostatak vode (oko 1 - 1,5 l) i kuvati.

Kad je corba gotova skloniti je sa ringle pa u nju umešati prethodno umucenu pavlaku sa limunovim sokom u koje smo dodali i malo gotove corbe. Promešati i služiti.

### **Savet**