

Jelo od tikvica sa krompirom i mrkvom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1crni luk**
- **1beli luk**
- **1tikvica**
- **3krompira**
- **3šargarepe**
- **po ukusuzacini**
- **1/2 dlulja**

Priprema

Ocistiti i iseckati na kockice krompir i šargarepu, pa kuvati u posoljenoj vodi 15-ak minuta.

U tiganju na ulju dinstati iseckan crni luk dok ne porumeni, dodati iseckan beli luk, nakon minut-dva dodati tikvicu iseckanu na kockice i zacine po ukusu (Kašicicu biljnog zacina, kašicicu mlevene slatke paprike, pola kašicice bibera, pola kašicice bosiljka, peršuna...), te dinstati u poklopljenom tiganju desetak minuta.

Krompir i šargarepu procediti, te dodati u tiganj gde su tikvice, blago viljuškom izgnjeciti, poklopiti, ostaviti još 5 minuta na blagoj vatri. I to je to.

Savet

Uz ovo se može poslužiti neka riba, a može i mrsna varijanta - npr. peeni pilei bataci. U principu, može biti

prilog uz dosta toga.