

Tikvice sa belim mesom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnogog luka
- **2** šargarepe
- **1 cen** belog luka
- **3 sredn** jetikvice
- **200 g** belog mesa
- **1 kašik** maslinovog ulja
- **po ukusu** so, biber

Priprema

Sitno iseckati crni i beli luk i izrendati šargarepu. Prodinstati na maslinovom ulju sa malo vode.

Belo meso iseckati na sitne kockice i dodati u šerpu i sve zajedno prodinstati.

Tikvice iseci na sitne kockice (ako želite da vam se skroz istope, ako ne, seckajte na krupnije). Tikvice dodajte u šerpu, zacinite i krckajte na tihoj vatri oko 20-30 minuta.

Služite uz kiselo mleko ili pavlaku.

Savet

Umesto belog mesa, možete koristiti i mleveno meso.