

Supa od mladih tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 3 krastavca
- 2 glavice crnog luka
- 1 plavi patlidžan
- 2 jabuke
- 100 g margarina
- 1 šolja pirinca
- 1 kašika mešavine začina
- peršun
- biber

Priprema

Tikvice i patlidžan oljuštimo i iseckamo na kocke kao i krastavce i jabuke. Na zagrejanom margarinu propržimo sitno seckani crni luk, pa kad porumeni, dodamo pripremljeno povrće i dinstamo dolivajući vodu. Kada povrće omekša propasiramo ga i prelijemo sa 1 do 2 litra vode. Dodamo prethodno skuvani pirinac, kašiku začina, soli i bibera po ukusu. Vodu u kojoj se kuvalo ne bacamo, već je vratimo i kuvamo još par minuta. Pirinac možemo staviti i kasnije u corbu prilikom serviranja, kao dekoraciju.

Savet