

Krem corba od tikvica



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **vecetikvice**
- **2** **glavice**crnog luka
- **3**šargarepe
- **2**krompira
- **malosoli**
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **maloperšuna**
- **1 kašicica**bibera
- **1/2 kockice**za supu

Priprema

Iseckati luk sitno, šargarepu i krompir na kockice. Dinstati 10 minuta na malo ulja i vode, dodati so i zacine. Tikvice oljuštiti i izvaditi semenke, iseckati ih na kockice i njih dodati da se dinstaju 15-20 minuta. Dodati malo vode, po potrebi. Dodati iseckan peršun i pola kockice za supu. Dinstati dok sve ne omekša, razbiti grudvice sa mikserom, da bih corba bila glatka i kremasta.

Savet

U orbu dodati kiselu pavlaku.... može se jesti topla ili hladna....