

Potaž od tikvica i paradajza



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecatikvica
- **1** glavica crnog luka
- **1** kom. manjeg celera
- **1** manji paradajz
- **1** kašika suvog zacina
- **mal** morske soli
- **mal** bibera
- **1** kašika maslinovog ulja
- **po želji** voda
- **1** cenbelog luka

Priprema

Luk, tikvicu, paradajz iseckati na kocke, dinstati na maslinovom ulju, dodati rendani celer, dodat zacine i izmiksati povrce. Kis treba da bude gust, na kraju iseckajte peršun i ko voli beli luk, naliti sa vodom i kuvati 30 minura.

Savet

Ko voli može da služi sa pavlakom.