

# **Potaž od tikvica i paradajza**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 vecatikvica**
- **1 glavicacrнog luka**
- **1 kom.manjeg celera**
- **1 manjiparadajz**
- **1 kašikasuvog zacina**
- **malomorske soli**
- **malobibera**
- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **po željivoda**
- **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.