

## ***?uřpajz od tikvica***



teřina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 manja tikvica**
- **malomiro?ije**
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 kařika** masti
- **2 kařike** brařna
- **1 kařica** aleva paprike
- **malosoli**
- **malo** řecera
- **malosirceta**
- **2-3 dl** mleka

### **Priprema**

Tikvice i crni luk oljuřtiti i narendati. Na malo masti izdinstati crni luk i tikvice, nekih desetak minuta. Zatim dodati seckanu miro?iju, brařno, proprřiti sve zajedno i naliti sa 2-3 dl mleka. Dodati malo soli, malo řecera i naliti malo sirceta. Pred kraj dodati crvenu alevu papriku.

### **Savet**