# *Hladna corba od tikvica*

## Sastojci

**Potrebno je:**

- 900 g tikvica
- 3/4 šolje pavlake
- 2 kašike putera
- 2 glavice vlašca
- 1 kašika karija u prahu
- 1 kašika gustina
- 6 strukova korijandera ili peršuna
- biber
- so

## Priprema

Tikvice iseci na kockice. Luk ocistiti i samleti ili ga izrendati. Korijander oprati i iseckati.

Rastopiti puter i dinstati luk oko 3 minuta. Dodati kari i kratko propržiti. Zatim umešati iseckane tikvice, 4 šolje vode, so i biber. Poklopiti i kuvati 20 minuta.

Kada tikvice omekšaju ispasirati corbu u blenderu ili je protisnuti kroz gusto sito. Sipati pavlaku i dodati soli i bibera po potrebi. Rastopiti gustin u malo vode i umešati ga u vrucu corbu.

Ostaviti nekoliko minuta da se zgusne, povremeno mešajuci. Na kraju dodati korijander i još jednom promešati.

Hladiti najmanje 2 sata u frižideru.