

## *?orbica od zucchini tikvica*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Povrce:**

- **1 kg** zucchini tikvica
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** krompir
- **1** veza peršuna

#### **Proizvodi od soje:**

- **1/2** sojine pavlake

#### **Mlecni proizvodi:**

- **1 kašika** putera

#### **Zacini:**

- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin

### **Priprema**

Iseckati na krupno luk, šargarepu, krompir i tikvice.

Na maslinovom ulju kratko propržiti navedene sastojke i nakon toga naliti vodu. Kuvati dok povrce ne omekša. Kada je povrce gotovo, ispasirati štapnim mikserom, dodati puter i sojinu pavlaku, zacine i još malo prokuvati.

Pred služenje dodati peršun. Prijatno!!!

### **Savet**

Umesto sojine pavlake, može i obi?na, mrsna pavlaka. Ko voli, može da doda i celer, celerov list i miro?iju.