

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 obina, mrsna pavlaka. Ko voli, može da doda i celer, celerov list i miroiju.