Paradajz corba sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 velika**tikvica
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**so i suvi biljni zacin
- **2**šargarepe
- **3 mlade**kelerabe
- **3-4 grancice**svežeg peršuna
- **7 dl**vode
- **3 dl**kuvanog paradajza

Priprema

Tikvicu oljuštiti, ocistiti od semena i iseci na kockice. Šargarepu oljuštiti i narendati na krupno, a luk iseci na rebarca.

Mlade kelerabe oljuštiti i iseci na polovine, a svež peršun iseckati na sitno.

U dubljoj šerpi propržiti luk na malo ulja. Ako treba dodati i malo vode da ne zagori. Zatim dodati šargarepu, sipati još malo vode da povrce ogrezne, poklopiti i dinstati dok ne omekša.

Kad omekša, dodati vodu i ostaviti poklopljeno da prokljuca.

Kad prokljuca, dodati tikvice, so i suvi biljni zacin po ukusu i seckani peršun.

Takoe dodati i kuvani paradajz i sve promešati.

Kuvati dok tikvice ne omekšaju, a zatim skloniti sa vatre i ostaviti da se malo ohladi.

Sipati u odgovarajucu posudu, dekorisati grancicom svežeg bosiljka po želji i poslužiti.

Savet