

Savrshena krem chorba od tikvica sa izmenjenim ukusom za (ne)ljubitelje tikvica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Tikvice:

- **1 srednja**šargarepa
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1 veca**tikvica
- **1**praziluk
- **po potrebi**voda

Aroma koja *menja ukus*

- **200 ml**pavlake
- **250 g**feta sira
- **malom**iroija
- **malop**eršuna
- **malob**elog bibera
- **malom**ajorana
- **po ukusu**soli
- **3 pune kašike**krem supa od pecuraka

Finiš

- **2 kašike**majoneza
- **2 kašike**tartar sosa
- **1-1,5 veliki cen**belog luka

- **po ukusu**sok od limuna ili sirce
- **1 kašika**maslinovog ulja (može i ne mora)

Priprema

U šerpu od litar staviti malo vode, narendati sve sastojke za kuvanje i doliti vode da ogrezne povrce ako je to potrebno. Ne preveliku kolicinu vode. Kuvati oko 10 minuta. Pomeshati pavlaku, feta sir, mirodjiju, peršun, biber, so i krem corbu od pecuraka, da se dobro sjedini. Umešati u corbu od tikvica i kuvati na laganoj vatri još par minuta. Kada se sve fino sjedinilo skinuti sa šporeta i u to umešati majonez, tartar sos, sok od limuna, maslinovo ulje i beli luk pa sve to izmiksati štapnim mikserom. orbica je gotova za tren oka, a ukus neopisivo dobar. Nastala je kao experiment, a od danas ce se naci svakodnevno na mom stolu. Jednako je dobra i topla i hladna. Kada je jednom probate, necete moci da se zaustavite baš kao i ja. Najveca pohvala je kada vam dete od 4 godine kaže "Mama, ovo, molim te, spremaj svaki dan od sada". Muž koji ne jede tikvice je bio oduševljen čak i onda kada je cuo šta jede i od cega je corba. Posle ove corbe i oni koji ne vole tikvice, sa oduševljenjem ce ih prihvatiti. :-) Toliko je dobra da sam morala da se registrujem i podelim sa vama ovaj recept. Prijatno!

Savet

Obavezno probajte, neete se pokajati, ak šta više... :-)