Varivo od tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** mlade tikvice
- **2-3 cena** belog luka
- **1 kašika**brašna
- **1 caša** pavlake za kuvanje
- **malo** soli
- **malo**biber
- suvi biljni zacin
- **malo**ulja

Priprema

Tikvice ocistiti i narendati. Rendane tikvice propržite na malo ulja. Smanjite vatru i pustite da se malo kuvaju u sopstvenom soku. Kašiku brašna pomešajte sa malo vode, posolite, pobiberite i dodajte zacine. Mešavinu sipajte u tikvice. Naseckajte luk i dodajte, dolijte pavlaku za kuvanje, toliko koliko želite gustinu variva. Kuvajte desetak minuta... poslužite uz peceno meso.

Savet