

orba sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2tikvice**
- **2krompira**
- **1 kafena šolja graška**
- **1 kafena šolja kukuruza šecerca**
- **maloulja**
- **2 cenabelog luka**
- **maloseckanog peršuna**
- **1 manja glavicacrnnog luka**
- **250 mlsos od paradajza**
- **1 kockaza supu**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malosoli**
- **malo bibera**

Priprema

Narežite luk što sitnije i propržite ga na malo ulja. Kada omekša, dodajte krompir narezan na kockice. Dolijte par kašika vode i mešajte da ne zagori. U to dodajte grašak i kukuruz šecerac, (ja koristim zaleen).

Kada je krompir omekšao, dodajte narezane tikvice. Kratko propržite, posolite i pobiberite po ukusu. Nalijte jednu cašu vode i kuvajte dok krompir ne omekša.

Pre dodavanja sosa od paradajza, proverite je li krompir kuvan. Ako prerano dodate sos, krompir ožilavi i jako ga teško možete skuvati do kraja. Dodajte naseckan beli luk i peršun, te jednu kocku za supu i kratko

prokuvajte. Po potrebi dodajte sasvim malo vode. Ne sme da bude preretko.

Savet

Prijatno! Nadam se da e vam se dopasti ovaj recept. Moji obožavaju ovu orbu, a za decu je extra.