

## *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 glavica crnog 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 čašu 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.