

Potaž od tikvica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **4** zelene tikvice
- **oko 2 dl** vode
- miroija za dekoraciju

Priprema

Propržiti luk na malo ulja, pa dodati seckane tikvice, malo prodinstati pa sipati vode da ogrezne (količina vode zavisi od količine tikvica i od toga da li volite gušće, kao ja, ili redje). Kad tikvice omekšaju (ja sam koristila mlade pa su brzo bile gotove) posoliti i izblendirati. Ako vam se tada učini suviše gusto dodajte još malo vode. Po vrhu pospite miroiju.

Savet

U pripremi ovog za mene posebnog (1000g) recepta sam dobila ideju od drugarice Mare kojoj se ovim putem zahvaljujem.