

Krem corbica od tikvica



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g tikvica mladih
- 300 g krompira
- 200 g šargarepe
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika zacina
- biber po ukusu
- 50 g maslaca
- peršun seckan
- 200 ml kisele pavlake

Priprema

Maslac otopiti u serpi i dodajte seckan crni luk, kratko prodinstajte zatim dodati isecene tikvice na kockice.

Dodati očišćen i isecen krompir i šargarepu na kocikice zaciniti sa 1 kašikom zacina, dodati bibera po ukusu. Kuvati dok povrce ne omekša.

Potom procediti ispasrati i vratiti u sud o kojem smo kuvali. orbici dodamo 200 ml kisele pavlake i kuvati još 2 minuta.

Služiti uz tost hleb.