Supa od tikvica



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**tikvica srednje velicine
- **1 glavica**crnog luka
- **1 l**tople vode
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zaclin
- **po ukusu**peršun

Priprema

Ocistiti tikvicu i luk, narezati na kocke. Staviti u jednu šerpu dodati ulje i so pržiti tikvice dok ne omekšaju. Dodati malo vode da vam ne zagoru tikvice.

Kad se tikvice omekšaju staviti u blender ili mikser i izmiksati. Vratite u šerpu tikvice, dodati vode so i zacin po ukusu i kuvati još 15 minuta.

Savet