

Potaž od tikvica (3)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 manjemlade tikvice**
- **1 manja glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicebibera**
- **1 kašikasvežeg peršunovog lista**
- **1 kašicicamiroije**
- **po ukusukisele pavlake**
- **po željibadema**
- **po ukusulimuna**
- **po potrebivode**

Priprema

Tikvice oljuštiti, oprati i iseci na kolutove. Crni i beli luk ocistiti i iseckati. U šerpu staviti tikvice, crni i beli luk, so i sipati vode da prekrije tikvice (500 do 700 ml u zavisnosti od toga koliko su tikvice vodene i koliko će pustiti svojih sokova). Kuvati 20-ak minuta, ostaviti da se malo prohladi, pa staviti u blender. Dodati biber, opran peršunov list, miroiju i sve izmiksati. Po potrebi dosoliti. Služiti toplo sa blanširanim bademima i kiselom pavlakom, a dekorisati kriškama limuna i peršunovim listom.

Savet