Krem corba od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

orbica

- **500 g**mlade tikvice
- **300 g**krompira
- **200 g**šargarepe
- **100 g**crnog luka
- **50 g**maslaca
- **1 kašika**zacina
- **200 ml**kisele pavlake
- **1/2 vezice**seckanog peršuna

Priprema

Maslac otopiti u šerpi pa dodati seckan crni luk, prodinstati kratko luk da dobije staklenastu boju, potom dodati ocišcene i isecene tikvice na kockice krompir šargarepu dodati zacin, biber po ukusu naliti litru vode i kuvati dok povrce ne omekša oko 20 minuta. Kad je povrce skuvano izvaditi i ispasirati vratiti u sud o kojem smo kuvali corbicu pa dodati kiselu pavlaku i seckan peršun sve kuvati još 2 minuta. Sluziti toplo uz tost hleb.

Savet