

## **orbica od tikvica**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 glavice crnog luka**
- **2 šargarepe**
- **2 manjetikvice**
- **1 šoljazobenih pahuljica**
- so, biber, zacin
- **po ukusupavlake za kuvanje**
- **par kašikama maslinovog ulja**
- **3 cenabijelog luka**

### **Priprema**

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast, dodati rendane šargarepe i tikvice. Zaciniti, po ukusu, dodati i cešnjak. Preliti sa malo vode, pa kuhati 5-6 minuta.

Zatim povrce skloniti sa vatre, propasirati štapnim mikserom, ali ne potpuno. Dodati zobene pahuljice.

Preliti sa 9 dl vode, pa kuhati na laganoj vatri 10-tak minuta. Zaciniti vegetom i biberom. Po potrebi dosipati još vode (u zavisnosti od toga koliko gustu corbu želite). Pred kraj kuvanja dodajte i malo pavlake (ali može i bez).

### **Savet**