

?orba od tikvica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tikvica
- **1** šargarepa
- **1** vezicacelera
- **1** glavica crnog luka
- **5-6** cenabijelog luka
- **1** kocka kokošije supe
- **malobiljni** zacin

I još:

- **1** jaje
- **1** kašik griza
- **3** kašike pavlake

Priprema

Crni i bijeli luk isitniti, šargarepu izrendati i staviti u šerpu da se dinsta.

Tikvice isjeci na kocke a celer isitniti.

Sve staviti da se dinsta.

Naliti sa pola litra vode i dodati kokošiju kocku. Neka kuva još 15 minuta. Umutiti jaje, pavlaku i griz i dodati u corbu.

Kuvati još 2-3 minuta.

Toplu corbu servirati u tanjir. Možete dodati i kašiku pavlake. Prijatno!

Savet