

## ***?ušpajz od tikvice***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavica** crnog luka
- **1** srednja tikvica
- **1 kašičica** crvene paprike
- **1 kašika** brašna
- **2 dl** mleka
- so
- šećer
- sirce
- mirošija

### **Priprema**

Na 2 kašike ulja prodinstati luk, dodati rendanu tikvicu. Nastaviti dinstanje još 10-tak minuta. Kada tecnost ispari dodati kašiku brašna, malo propržiti i naliti sa 2 dl mleka. Posoliti i poseceriti po sopstvenom ukusu i dodati sitno seckanu mirošiju. Kada se sos ukuva, dodati pola kašičice sirceta i servirati.

### **Savet**