

Dinstane tikvice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mladih tikvica
- **4** cenabelog luka
- **2-3** kašikeulja
- **1** kašikaaleve paprike
- **po ukusu**so
- biber
- peršunov list
- origano

Priprema

Tikvice dobro oprati i oljuštiti po potrebi. Iseckati na kolutove. Ulje zagrijati, pa dodati dva cena sitno seckanog belog luka, propržiti nekoliko sekundi, a potom dodati alevu papriku. pržiti kratko, voditi racuna da ne zagori. nakon toga dodati tikvice i 1 dl vode. Dinstati ih na jakoj temperaturi oko 15 minuta. Mešati ih i dodavati vodu po potrebi. Dodati zacine i ostatak belog luka.

Savet

Nemojte dodavati previše vode. Kada su gotove, ne treba biti vode u njima.