

Kisela corba sa jabukama i tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** tikvica
- **300 g** kiselih jabuka
- **1 glavica** crnog luka
- **1** kokošija kocka
- **2 kašika** maslinovog ulja

I još:

- **200 g** kisele pavlake
- **malobibera** šarena mješavina
- **1** sok od limuna

Priprema

Tikvice i jabuke isjeci na manju parcad.

Crni luk isitniti i staviti u šerpu da se dinsta pa dodati isjecene jabuke i tikvice. Zaliti sa 600 ml vode u kojoj je rastvorena kokošija kocka za supu. Kuvati 15 minuta na jakoj vatri. Povrce i voce procijediti kroz cjedaljku i staviti u blender da se isitni. Sve vratiti u ocije?enu vodu i sjediniti.

Služiti toplo uz dodatak pavlake, bibera i malo limuna. Prijatno!

Savet