

Krem corba od tikvica (3)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 srednja** tikvica
- zacin
- ulje
- **4-5** listica bosiljka
- voda

Zaprška:

- **maloulja**
- **2 kašike** brašna

Priprema

Šargarepu i crni luk sitno iseckati i dinstati na ulju dok ne postane staklasto, pa dodati tikvice seckane na kockice. Još malo dinstati i naliti sa vodom pa ostaviti da se sve kuva dok tikvice ne omekšaju, a voda se upola smanji. Potom procediti povrce od tecnosti i izmiksati u blenderu. Izmiksanu kašu vratiti u šerpu i sipati proceenu tecnost pa staviti na špret da pusti još jedan kljuc. U meuvremenu napraviti tanku zapršku sa uljem i brašnom pa sipati u kljucalu corbu, dodati seckani bosiljak i još 5 minuta kuvati. orbu preliteri sa malo jogurta ili limunovim sokom.

Savet