orbica sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**tikvice
- **1**crni luk
- **1**beli luk
- **1**šargarepa
- **1/2**paškanat
- **1**jaje
- **1** jogurt
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- kukuma

Priprema

Propržiti na ulju crni luk i beli luk i ubrzo dodati šargarepu, paškanat i tikvice nasecene na kockice. Kad se to upži dodati 1,2 l vode i prokuvati 15-ak minuta. Zatim rešetkastom kašikom izvaditi sve sastojke i stapnim mikserom ispasirati. Ispasiranu smesu vratiti u šerpu sa vodom i staviti zacine. Nakon 5 minuta kuvanja skloniti sa vatre i umešati prethodno izmuceno jaje sa jogurtom. Prilikom služenja u corbu se može po želji dodati i malo sirceta. Ukrasiti peršunom.

Savet