

## *Jelo od tikvica sa krompirom i mrkvom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 crni luk
- 1 beli luk
- 1 tikvica
- 3 krompira
- 3 šargarepe
- po ukusu začini
- 1/2 dlulja

### **Priprema**

Ocistiti i iseckati na kockice krompir i šargarepu, pa kuvati u posoljenoj vodi 15-ak minuta.

U tiganju na ulju dinstati iseckan crni luk dok ne porumeni, dodati iseckan beli luk, nakon minut-dva dodati tikvicu iseckanu na kockice i začine po ukusu (Kašičicu biljnog začina, kašičicu mlevene slatke paprike, pola kašičice bibera, pola kašičice bosiljka, peršuna...), te dinstati u poklopljenom tiganju desetak minuta.

Krompir i šargarepu procediti, te dodati u tiganj gde su tikvice, blago viljuškom izgnjeciti, poklopiti, ostaviti još 5 minuta na blagoj vatri. I to je to.

### **Savet**

Uz ovo se može poslužiti neka riba, a može i mrsna varijanta - npr. pečeni pileći bataci. U principu, može biti

prilog uz dosta toga.