Marokanske tikvice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**tikvice
- **2** crvena paradajza
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- miroija
- so
- ulje

Priprema

Glavicu crnog luka isecite na rebarca i prodinstajte da omekša na malo ulja. Dodajte oljuštene i na kockice isecene tikvice. Zatim dodajte oljušten i na kockice isecen paradajz, iseckan beli luk, posolite po ukusu i sve dinstajte dok tikvice ne omeksaju. Dodajte na kraju miroiju.

Savet