

Krem corba od tikvica



Sastojci

Potrebno je:

- 450 g tikvica
- 5 šolja pilece supe
- 2 jajeta
- 3 kašike putera
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike rendanog parmezana
- 1 kašika seckanog peršuna
- 2 kašike seckanog bosiljka
- nekoliko kriški hleba
- biber
- so

Priprema

Tikvice ocistiti i iseci na tanke kolutice. Crni luk sitno iseckati.

Zagrejati puter i izdinstati crni luk da postane staklast. Dodati tikvice i dinstati, cesto mešajuci, 5-10 minuta. Preliti supom i pustiti da prokuva. Kada prokljuca smanjiti temperaturu i krckati oko pola sata.

Gotovu corbu ispasirati kroz gusto sito ili u blenderu. Vratiti na šporet i pustiti da ponovo prokljuca.

Umutiti jaja, dodati sir, peršun i bosiljak. Postepeno umešati u corbu. Po potrebi dosoliti i dobiberiti i sipati u zagrejane tanjire. Kriške hleba iseci na kockice i ispržiti na malo maslinovog ulja da porumeni. Ovako pripremljenim hlebom garnirati corbu i odmah poslužiti.