

Varivo od tikvica na dalmatinski način



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladih tikvica
- **350 g** paradajza
- **1,5 dl** ulja
- **3-5** cenabelog luka
- **1** vezica peršuna
- **po ukusu** so, biber, suvi biljni začini
- **1 kašika** vode

Priprema

Oljuštene tikvice iseci na kocke i poreati u šerpu. Preko staviti paradajz isecen na polumesece (prvo na kolutove - pa prepoloviti), preko njega peršun i beli luk, so, biber i začine. To sve preliti uljem i kašikom vode i poklopiti šerpu. Kuvati na umerenoj temperaturi, dok tikvice ne omeknu. Tople su lepe kao prilog mesu, a hladne kao posebno jelo. Prijatno!

Savet