

?uřpajz od tikvica



teřina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manja tikvica
- **malomiro?ije**
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 kařika** masti
- **2 kařike** brařna
- **1 kařicica** aleva paprike
- **malosoli**
- **malořecera**
- **malosirceta**
- **2-3 dl** mleka

Priprema

Tikvice i crni luk oljuřtiti i narendati. Na malo masti izdinstati crni luk i tikvice, nekih desetak minuta. Zatim dodati seckanu miro?iju, brařno, proprřiti sve zajedno i naliti sa 2-3 dl mleka. Dodati malo soli, malo řecera i naliti malo sirceta. Pred kraj dodati crvenu alevu papriku.

Savet