

?orba od tikvica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica crnog luka
- 2 tikvice
- 1 kašičica brašna
- miro?ija
- limunov sok ili vinsko sirce
- ulje
- zacin od sušenog bilja
- so

Priprema

Tikvice oljuštite i narendajte pa ostavite po strani. Crni luk isecite na rebarca pa ga pržite na ulju dok ne postane staklast. Sada dodajte tikvice, poklopite ih i dinstajte dok se potpuno ne raskašaju. Pospite ih zacinom, poprašite brašnom, izmešajte, nalijte litrom vode i ostavite da se kuvaju još dvadesetak minuta. Na kraju dodajte miro?iju i po potrebi so. U svaki tanjir dodajte limunov sok ili sirce po ukusu.