

Krem corba od tikvica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 l** vode
- **2 kašike** ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **2 mlade** tikvice
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **2 kašike** brašna

Priprema

U dublju posudu sipati ulje, sitno seckani luk i vode toliko da pokrije luk (1-2 dl). Dinstati poklopljeno oko 10 minuta, pa zatim dodati sitno seckanu šargarepu. Posoliti i dodati suvi biljni zacin. Po potrebi dodati još malo vode i kuvati dok šargarepa malo ne omekša.

Kad je šargarepa polukuvana, dodati tikvice isecene na kockice i oko 8 dl vode (zavisi koliko želite da vam corba bude gusta; ako želite bistriju corbu dodajte još vode). Kuvati poklopljeno dok tikvice malo ne omekšaju, a zatim razmutiti brašno sa malo vode, tako da ne ostanu grudvice i dodati u corbu. Promešati i ostaviti da se kuva do željene gustine. Pred kraj dodati sitno seckan svež peršun i kuvati još 3-4 minuta.

Savet