

Krem corba sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **1**tikvica
- **300 g**krompira
- **1** glavicacrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **50 g**celera
- **1 dl**pavlake za kuvanje
- **4** kašikeulja
- **1,5 l**vode
- **2** kašikemešavine zacina
- **2** kašikesušenog mešanog povrca
- **1** prsohvatabibera

Priprema

Krompir i tikvice oguliti i iseci na kocke, a pilece belo meso iseci na kockice. Celer ocistiti i izrendati na krupno rende, a crni i beli luk što sitnije iseckati.

Na malo ulja propržiti crni i beli luk, a zatim dodati celer te i njega kratko propržiti. Naliti vodom, dodati krompir i kuvati dok krompir napola ne omekša. Potom dodati tikvice i kuvati dok povrce ne omekša. Procediti povrce, a tecnost sacuvati. Povrce sa malo tecnosti izmiksati i vratiti u tecnost u kojoj se kuvalo.

Sipati pavlaku za kuhanje, pa dodati piletinu i nastaviti kuhanje. Tokom kuhanja po potrebi dolivati malo vode dok piletina ne omeša.

Pred kraj kuhanja dodati zacine po ukusu.

Savet