

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** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **50** g celera
- **1** dl pavlake za kuvanje
- **4** kašike ulja
- **1,5** l vode
- **2** kašike mešavine začina
- **2** kašike sušenog mešanog povrća
- **1** prsohvat biber

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 povrće ne omekša. Procediti povrće, a tečnost sacuvati. Povrće sa malo tečnosti izmiksati i vratiti u tečnost u kojoj se kuvalo.

Sipati pavlaku za kuvanje, pa dodati piletinu i nastaviti kuvanje. Tokom kuvanja po potrebi dolivati malo vode dok piletina ne omekša.

Pred kraj kuvanja dodati zacine po ukusu.

Savet