

Potaž od tikvica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **4 zelene tikvice**
- **oko 2 dl vode**
- mirojija za dekoraciju

Priprema

Propržiti luk na malo ulja, pa dodati seckane tikvice, malo prodinistati pa sipati vode da ogrezne(kolicina vode zavisi od kolicine tikvica i od toga da li volite gušce, kao ja, ili redje). Kad tikvice omekšaju (ja sam koristila mlade pa su brzo bile gotove) posoliti i izblendirati. Ako vam se tada ucini suviše gusto dodajte još malo vode. Po vrhu pospite miroiju.

Savet

U pripremi ovog za mene posebnog (100og) recepta sam dobila ideju od drugarice Mare kojoj se ovim putem zahvaljujem.