

Supa od tikvica



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica srednje velicine
- 1 glavica crnog luka
- 1 l tople vode
- po ukusu so
- po ukusu suvi biljni začini
- po ukusu peršun

Priprema

Očistiti tikvicu i luk, narezati na kocke. Staviti u jednu šerpu dodati ulje i so pržiti tikvice dok ne omekšaju. Dodati malo vode da vam ne zagoru tikvice.

Kad se tikvice omekšaju staviti u blender ili mikser i izmiksati. Vratite u šerpu tikvice, dodati vode so i začini po ukusu i kuvati još 15 minuta.

Savet