

## **orba od crvenog sociva i tikvica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja od 2,5 dlcrvenog sociva**
- **1manja tikvica**
- **2manja krompira**
- **1crni luk**
- **maloputera**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

### **Priprema**

Socivo ocistiti, pa isprati pod mlazom hladne vode. Kuvati ga u posoljenoj vodi desetak minuta, ocediti, a vodu sacuvati. U drugoj šerpi na puteru ispržiti seckan crni luk da zastakli, pa dodati krompir izrezan na kockice i pržiti da i on malo omkeša. Tikvice oljuštiti, odstraniti semenu ložu, pa iseci na polumesece. Dodati povrcu, pa pržiti još desetak minuta. Ubaciti socivo i naliti vodom u kojoj se kuvalo. Posoliti, pobiberiti. Krckati na tihoj vatri još 10-15 minuta. Potom štapnim mikserom izmiksati da se dobije glatka tekstura. Ostaviti još koji minut na šporetu, posuti seckanim svežim vlašcem.

### **Savet**