

orba od crvenog sociva i tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od 2,5 dl** crvenog sociva
- **1** manja tikvica
- **2** manja krompira
- **1** crni luk
- **maloputera**
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

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 povrću, 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