

Potaž od tikvica (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** crnog luka
- **300 g** krompira
- **2 vece** tikvice
- maslinovo ulje
- mirojija
- so
- biber

Priprema

Glavice crnog luka iseci na rebarca i dinstati na ulju, dok luk ne postane staklast. Krompir i tikvice iseci na kockice i dodati luku. Dinstati dok povrce ne omeša, naliti vodom i zaciniti solju, biberom i mirojom. Kada je povrce omešalo, skinuti ga sa vatre, izblendirati i vratiti da se još malo kuva. Prijatno!

Savet