

Lagana corba sa tikvicama



Sastojci

Potrebno je:

- 2 manje tikvice
- veca glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- paštrnjak
- so
- mešavina zacina

Priprema

Na malo ulja izdinstaj crni luk, kada luk malo omekša dodaj šargarepu, paštrnjak.

U meuvremenu tikvice iseci na kocke i njih stavi da se dinstaju. Dodaj vodu, so, mešavinu zacina i kuvaj dok se svi sastojci ne sjedine. Otprilike nekih sat vremena na laganoj vatri.

Po ukusu se može dodati i malo mirodjije ko voli. Prijatno!