

orba od tikvica (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** suvog zacina
- **50 ml** ulja
- 2 šargarepe
- **1 kašika** brašna
- 1 tikvica
- **po ukusu** so

Priprema

Luk sitno iseckati, dodati kašu vode, ulje i zacine pa staviti na vatru da se dinsta. Zatim dodati šargarepu i kašu vode pa nastaviti kuvanje. Dok se i šargarepa kuva ocistiti i iseckati tikvice. Dodati tikvice, naliti vode ne previše oko 1 l, tikvice se brzo skuvaju. Kada su tikvice gotove umutite kašiku brašna sa malo vode, dodati u supu, promešate i ostavite da još malo provri, nekoliko minuta. Zatim zaciniti još po ukusu. Po želji, kad je corba gotova, može se nju zakuvati umuceno jaje. Prijatno.

Savet