

Potaž od tikvica (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica srednje velicine
- 1/2 glavice crnog luka
- 1 kašičica karija
- 1 glavica mladog belog luka
- po ukusu suvog biljnog začina
- po ukusu soli
- po ukusu neutralne pavlake
- 2-3 kašike ulja

Priprema

Crni luk ocistiti, iseckati i prodinstati na ulju. Tikvicu dobro oprati, iseci na kockice, pa dodati luku i tako dinstati dok tikvica ne pusti svoje sokove. Dodati vode toliko da prekrije sastojke i krckati na srednjoj temperaturi oko pola sata. Pred kraj kuvanja, dodati beli luk sitno iseckan, kari i zaciniti po ukusu suvim biljnim zacinom i solju. Sve sipati u blender, ili izmiksati štapnim mikserom. Vratiti na vatru i još malo prokuvati. Sipati u tanjir i poslužiti toplo, u tanjir staviti po ukusu neutralne pavlake i ukrasiti peršunom.

Savet

Uživajte u ukusu, sezona je tikvica.