

## Zucchini sos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600 g** zucchini tikvica
- **3** cenabelog luka
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **1** vezicakopra
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** belog bibera
- **50 g** maslaca
- **1 kašika** brašna
- **oko 100 ml** mleka

### Priprema

Zucchini tikvice doobro oprati, posušiti i narendati zajedno sa korom. Posoliti i ostaviti u stranu. Na maslacu propržiti listice belog luka i, cim zamiriše, dodati rendane tikvice. Pržiti da omekšaju, a onda poprašiti sa kašikom brašna, neprestano mešajući, da ne zagori. Brašno treba da poprими zlatnu boju, nikako da potamni. Smanjiti vatru, naliti mleko i nastaviti sa kuvanjem. Zaciniti po ukusu, dodati seckani kopar i naliti pavlaku za kuvanje. Kuvati na tihoj vatri do željene gustine. Ukrasiti grancicom kopra.

### Savet