

## **Krem corba od tikvica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **orbica**

- **500 gmlade tikvice**
- **300 gkrompira**
- **200 gšargarepe**
- **100 gcrnog luka**
- **50 gmaslaca**
- **1 kašikazacina**
- **200 mlkisele pavlake**
- **1/2 veziceseckanog peršuna**

### **Priprema**

Maslac otopiti u šerpi pa dodati seckan crni luk, prodinstati kratko luk da dobije staklenastu boju, potom dodati očišcene i isecene tikvice na kockice krompir šargarepu dodati zacin, biber po ukusu naliti litru vode i kuvati dok povrce ne omeša oko 20 minuta. Kad je povrce skuvano izvaditi i ispasirati vratiti u sud o kojem smo kuvali corbicu pa dodati kiselu pavlaku i seckan peršun sve kuvati još 2 minuta. Sluziti toplo uz toast hleb.

### **Savet**