

?orbica od tikvica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **2** manjetikvice
- **1** šolja zobenih pahuljica
- so, biber, zacín
- **po ukusu** pavlake za kuvanje
- **par kašika** maslinovog ulja
- **3** cenabijelog luka

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast, dodati rendane šargarepe i tikvice. Zacíniti, po ukusu, dodati i češnjak. Preliti sa malo vode, pa kuhati 5-6 minuta.

Zatim povrce skloniti sa vatre, propasirati štapnim mikserom, ali ne potpuno. Dodati zobene pahuljice.

Preliti sa 9 dl vode, pa kuhati na laganoj vatri 10-tak minuta. Zacíniti vegetom i biberom. Po potrebi dosipati još vode (u zavisnosti od toga koliko gustu corbu želite). Pred kraj kuvanja dodajte i malo pavlake (ali može i bez).

Savet