

Krem corba od tikvica



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za corbu:

- **1 srednjatikvica**
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 vekaš** argarepa
- **malo** zeleni
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** pavlake
- **malo** limunovog soka
- **svež** peršunov list
- **zacini** po ukusu

Priprema

Sitno iseckati luk, šargarepu i zelen, malo posoliti pa dinstati sa malo vode (oko pola sata).

Zatim dodati tikvicu isecenu na kockice i sve zajedno dinstati još malo (dok tikvice omekšaju). Kad je povrce kuvano (a voda ukuvala) dodati brašno i promešati. Naliti malo vode i zaciniti po ukusu suvim biljnim zacinom. Ubaciti i svež peršunov list. Nako toga naliti i ostatak vode (oko 1 - 1,5 l) i kuvati.

Kad je corba gotova skloniti je sa ringle pa u nju umešati prethodno umucenu pavlaku sa limunovim sokom u koje smo dodali i malo gotove corbe. Promešati i služiti.

Savet