

Potaž od tikvica (3)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 manje**mlade tikvice
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašica**asoli
- **1/2 kašice**bibera
- **1 kašika**svežeg peršunovog lista
- **1 kašica**miroije
- **po ukusu**kisele pavlake
- **po želji**badema
- **po ukusu**limuna
- **po potrebi**vode

Priprema

Tikvice oljuštiti, oprati i iseci na kolutove. Crni i beli luk ocistiti i iseckati. U šerpu staviti tikvice, crni i beli luk, so i sipati vode da prekrije tikvice (500 do 700 ml u zavisnosti od toga koliko su tikvice vodene i koliko ce pustiti svojih sokova). Kuvati 20-ak minuta, ostaviti da se malo prohladi, pa staviti u blender. Dodati biber, opran peršunov list, miroiju i sve izmiksati. Po potrebi dosoliti. Služiti toplo sa blanširanim bademima i kiselom pavlakom, a dekorisati kriškama limuna i peršunovim listom.

Savet