

Krem corba od tikvica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

orbica

- **500 g** mlade tikvice
- **300 g** krompira
- **200 g** šargarepe
- **100 g** crnog luka
- **50 g** maslaca
- **1 kašik** azacina
- **200 ml** kisele pavlake
- **1/2 vezice** seckanog peršuna

Priprema

Maslac otopiti u šerpi pa dodati seckan crni luk, prodinstati kratko luk da dobije staklenastu boju, potom dodati očišćene i isecene tikvice na kockice krompir šargarepu dodati zacin, biber po ukusu naliti litru vode i kuvati dok povrce ne omekša 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 tost hleb.

Savet