

POTAŽ OD TIKVICA I PEČURAKA



SASTOJCI:

- 1 TIKVICA
- 300-400 GR ŠAMPINJONA
- 2 ŠARGAREPE
- 1 BELIOGLUKA
- 1 KROMPIR
- 2 PAŠKANAT
- 1 PRAZILUK



VREME
PRIPREME

OTPRILIKE DOK SE
O'LADI KAFA

TEŽINA
PRIPREME



ZA KUHINJSKE DEBITANTE

PRIPREMA:

Tikvicu ne ljuštiti ako je mlada, sve iseći, ubaciti u šerpu sa malo maslinovog ulja, naliti vodom u ravni sa povrćem, jer će pecurke i tikvice pustiti vodu. Sve zajedno prodinstati, posoliti, zatim kada se prodinstalo sipati u blender (može i stepni mikser), izmiksati i vratiti u serpu, zatim dodati biber i persun po ukusu. Služiti sa pavlakom, ili feta sirom.

Autor:

Marina Pavlović