# Tekvicový prívarok.

**Suroviny**

1kg tekvice
cibuľa
vegeta
tekvicové semiačka

## Postup

Tekvicu aj cibuľu nakrájame na kocky,podlejeme trochou vody a dusíme do mäkka.
Ochutíme vegetou.Ak prívarok nie je dostatočne hustý môžme zahustiť múkou,ale
potom to stráca na chuti takže sa snažte nepodlievať veľkým množstvom vody.
Na tanieri ozdobíme semiačkami.

# Rajčinová polievka

## SUROVINY:

- prezreté rajčiny
- 1 veľká cibuľa
- 5 strúčikov cesnaku
- zeleninový vývar
- bazalka
- olivový olej
- syr na posypanie

## POSTUP:

Rajčiny umyjeme a sparíme vriacou vodu. Necháme vychladnúť, zbavíme šupky a tvrdých stredov. Na oleji opečieme cibuľu a pretlačený cesnak.Pridáme paradajky a spoločne povaríme. Pridáme trochu polievkového korenia. Pustí to šťavu – vodu netreba dolievať. Nakoniec polievku rozmixujeme a ochutíme. Polievku podávame so strúhaným syrom a čerstvou bazalkou.