

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.