

## Tekvicový prívarok :)

**Potrebueme:** 1 a  $\frac{1}{2}$  kg tekvice, 50 g masti, 60 g hladkej múky, 2 a  $\frac{1}{2}$  dcl mlieka, 2 dcl smotany, ocot, soľ, kôpor.

**Postup:** očistenú tekvicu postrúhameme na hrubšom strúhadle a osolíme. Z masti a múky urobíme bledú zápražku, pridáme osolenú tekvicu a chvíľu spolu miešame. Keď tekvica pustí trochu šťavy, podlejeme mliekom a uvaríme do mäkka. Potom pridáme ocot alebo citrónovú šťavu a dochutíme kyslou smotanou. Do hotovej pridáme posekaný kôpor. Namiesto tekvice sa dá použiť aj cukina.

[Malokarpatská kuchyňa ↑](#)