

Ingrediencie

1 kg očistenej a olúpanej tekvice, 2 lyžičky soli, 300 ml vody, 1 lyžica octu, 1 plná lyžica nasekaného čerstvého kôpru, 250 ml smotany na varenie, 2 lyžice hladkej múky

Postup

Očistenú tekvicu nastrúhame na hrubom strúhadle. Posolíme ju 1 lyžičkou soli a necháme krátko postáť. Potom ju vyžmýkame a vložíme do hrnca. Podlejeme ju vodou, pridáme ocot a dusíme do polomäkka na miernom ohni za občasného miešania. Potom pridáme kôpor, dosolíme a dusíme do mäkka. V misičke si vymiešame smotanu s hladkou múkou a pred koncom varenia ju vlejeme k tekvici. Krátko povaríme. Hotový prívarok podávame s praženou kolásou, volským okom alebo fašírkou.

