

## Krem corba od bundeve

Pravo iznenađenje ukusa i vrhunsko udovoljavanje želji za izvanrednom hranom. Mesavina sla



mastu i

**1** Skuvajte bundevu u dubljoj poklopljenoj serpi, sa vrlo malo vode, posutu secerom. Kada je kuvana, oguliti koru i iseci meso bundeve na parcad.

**2**

**3**

**4** Na maslinovom ulju proprziti seckan crni luk, dodati protisnut beli luk, praziluk isecen na kolutove, krompir isecen na parcad, dodati kocku za supu i zaliti vodom toliko da prekrije povrce. Kuvati oko pola sata.

**5**

**6**

**7** Pri kraju kuvanja dodati bundevu da se spoje svi ukusi i kuvati jos par minuta.

**8**

### Sastojci:

bundeve 1 kg  
crnog luka i glavica  
belog luka 3 cena  
krompira 3 srednja  
praziluka 1 struk  
za supu 1 kocka  
maslinovog ulja nekoliko kasika  
so, biber po zelji  
persuna malo  
bosiljka, mirodjije malo  
neutralne pavlake 1/2-1 casa  
hleba dve-tri kriske

9

**10** Prebaciti smesu u blender (do sad bi trebalo da dosta vode ispari) i dobro umiksati. Dodati zacine po zelji - so, biber, bosiljak, mirodjiju, persun.

11

12

**13** Na samom kraju dodati malo neutralne pavlake, pola case ili celu casu. Ako nemate ovu pavlaku mozete koristiti i jogurt.

14

15

**16** Poslatite supu u serpu i sluzite sa prepecenim kockicama hleba, ukrasite persunovim listom i kiselom pavlakom.

**Napomena:**

Ova corba je sjajno predjelo, mada ovako servirana moze da posluzi i kao samostalan pbrok, recimo za veceru.