

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, ukasite persunovim listom i kiselom pavlakom.

Napomena:

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