

orba od bundeve (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** bundeve
- **2** vece šargarepe
- **1** manji koren peršuna
- **1** manji komad celera
- **150 g** praziluka
- **po želji** so
- **po želji** bibera
- **malocelero** vog lista
- **prstohvat** bosiljka
- **prstohvat** muskatnog oraščica
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **po želji** parmezan

Priprema

Iseckati praziluk, peršun i šargarepu na kolutice, bundevu i celer na kockice. Na ulju propržiti praziluk i ubaciti bundevu i ostalo povrće. Usuti vodu da povrće ogrezne ubaciti listove celera i kuvati dok ne omekša. Kada povrće omekša ubaciti začine i kuvati još koji minut. Sve izblendirati i dodati pavlaku za kuvanje. Ostaviti da pusti ključ i skinuti sa ringle. Na tanjir prvo staviti parmezan u kolicini po želji (ja ga stavim obilato), a zatim usuti i corbicu. Ukrasiti listovim peršuna, bosiljka ili celera. U zavisnosti šta imate u frižideru. Prijatno...

Savet

Bosiljak može svež ili suv, lepše je kad je svež. Takoe umesto vode može i pilea supa, ukoliko imate skuvanu. Ja esto stavim i povre koje mi se kuvalo u supi i tada ukus bude mnogo bogatiji.