

## *Krem corba od bundeve*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g bundeve
- 100 g šargarepe
- 1 krupniji krompir
- 1,25 l bistre supe
- 100 g pavlake
- 50 g ulja
- 1/2 glavice crnog luka
- 1 grancica ruzmarina
- biber
- so

### **Priprema**

Bundevu i krompir ocistiti i iseci na kockice. Šargarepu iseci na kolutice, a crni luk sitno iseckati.

Zagrejati ulje, dodati iseckan luk i propržiti da bude staklast. Zatim dodati bundevu, krompir i šargarepu, zaliti sa malo supe, dodati ruzmarin, zaciniti po ukusu i sve zajedno dinstati nekoliko minuta. Sipati ostatak supe i kuvati dok povrce potpuno ne smekša. Gotovu corbu skloniti sa vatre, izvaditi granicu ruzmarina i sve propasirati kroz gusto sito. ?orbu zatim vratiti na šporet, pustiti da provri, umešati pavlaku i kratko prokuvati. Služiti toplo.