

orba od bundeve (3)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** bundeve
- 2 praziluka
- **2 manje glavice** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- 2 šargarepe
- **po želji** soli
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **8 velikih** čaša vode
- maloulja

Priprema

U šerpu staviti vodu i u njoj prokuvati bundevu seckanu na kockice. U drugoj šerpi na ulju propržiti luk i šargarepu.

Kada su luk i šargarepa smekšali, dodati bundevu zajedno sa vodom i nastaviti kuvati 15-ak minuta.

Procediti vodu, a ostatak izmisisirati i vratiti u vodu i kuvati još 10-ak minuta. Dodati na kraju suvi biljni zacin.

Savet

Ide i uz pavlaku. PRIJATNO