

Krem corba od bundeve (3)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bundeve
- **1** krompir
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **oko 5 dl** vode
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- so i biber

Priprema

Operite, oljuštite i ocistite oko 500 g bundeve i jedan veci krompir, pa jedno i drugo iseckajte na kockice. Naseckajte glavicu crnog luka i oljuštite 3 cena belog luka. Sve staviti da se kuva u malo hladne vode (oko 5 dl vode tek toliko da pokrije povrce).

Kada povrce omekša propasirajte ga ili usitnite elektricnim mikserom, dodajte ostatak vode, 2dl pavlake za kuvanje, so i biber po ukusu i još jednom kratko prokuvajte. Servirajte toplo i po želji ukrasite sa malo pavlake.

Savet

Vodu u kojoj se kuvalo povre ne prosipati jer e vam poslužiti za kasnije korake.