

Bundevara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 bundeva, srednje velicine
- 2 šargarepe
- 1 **veci** ili 2 **manja** crna luka
- **mali** rukohvat peršuna i timijana
- so i biber
- 3 kašike mleka

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo u rerni ispecemo bundevu. Meni je ukus mnogo lepši kad je prvo ispecem. Izdinstamo luk, pa dodamo ostale sastojke i očišćenu bundevu, nalijemo vodu da pokrije sve u šerpici dodamo i 3 kašike mleka.

Prvo pustimo da proključa, pa smanjimo temperaturu i krckamo još jedno 15 minuta. Štapnim mikserom izmiksamo..i gotovo!

Savet

Nema veeg zadovoljstva nego u hladno jutro založiti drva, iz bašte odsei bundevu, nekoliko šargarepa i peršun .Još samo nekoliko sastojaka i mirisna ukusna i vrua bundevara je gotova!