

Pikantna corbica od bundeve i šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** srednja hokaido bundeva
- **4** vece šargarepe
- **1** manji celer
- **1** manja crvena ljuta papricica
- **1 glavica** šalot luka
- **4** cenabelog luka
- **4 kašik** maslinovog ulja
- **po ukusu** krupne morske soli
- **1 kašicica** origane
- **1/2 kašicice** pimenta
- **1 kašicica** domaceg pekmeza od kajsija
- **1 kašicica** mlevene paprike
- **oko 1** l vode
- **50** g semenki golice

Priprema

Bundevu ocistiti od semeniki i iseci na krupnije kocke (nije potrebno guliti hokaido bundevu, osim ako kora nije oštećena). Šargarepu i celer oguliti i iseci na sitne kockice. Papricicu ocistiti od semena i iseckati. Šalot oguliti i iseci na cetvrine. Beli luk razdvojiti na cenove i ocistiti.

Svo pripravljeno povrce pomešati sa maslinovim uljem, krupnom morskom solju, origanom, mlevenom paprikom i pimentom. Staviti u pleh i peci na 200 C oko 30 minuta. Ukoliko je potrebno pred kraj pecenja možete podliti sa malo vode.

Kada je povrce dobro peceno izrucite ga u šerpu i izmiksajte ga štapnim mikserom uz dodatak vode i kašičicom domeceg pekmeza od kajsija dok ne dobijete kremastu corbu željene gustine. orbu kuvajte dok ne provri, zacinite po ukusu.

Semenke golice tostirajte kratko sa maslinovim uljem i morskom solju. Služite ih uz corbu.

Savet

Voditi rauna da se bundeva krae pee od šargarepe, zato šargarepu iseckajte sitnije.