Krem corba od bundeve



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g**bundeve
- **1** veci krompir
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **2 dl**kisele pavlake
- **5 dl**vode
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po želji**knedle za supu

Priprema

Bundevu i krompir oljuštiti, oprati, pa iseci na kockice. Crni i beli luk sitno naseckati. Propržiti na ulju crni i beli luk, pa mu dodati iseckane bundevu i krompir. Sve zajedno kratko propržiti, pa naliti vodom i kuvati dok povrce ne omekša.

Kada je povrce omekšalo, izblendirati ga, dodati mu kiselu pavlaku i vratiti na kratko na vatru. Posoliti i zaciniti po ukusu. Pred kraj kuvanja, po želji dodati domace knedle i kuvati tek toliko da knedle budu mekane.

Savet