

Krem corba od bundeve



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bundeve
- **1 kore**umbira
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **40 g**maslaca
- **1 l**vode
- **1 kocka**za supu
- **po potrebi**so i biber
- **100 g**sirove golice
- **1 kašica**mlevena paprike
- **1 kašica**morske soli
- **1/2** limuna-sok

Priprema

So, biber i mlevenu papriku pomešati sa golicom i limunovim sokom. Dobro izmešati da se zacini zalepe za semenke, pa ih rasporediti u manju tepsiju - pleh obloženu papirom za pečenje. Peci 10-ak minuta u rerni na 200 stepeni. Na maslacu propržiti sitno seckan crni luk i rendani umbir. Ubaciti i rendani beli luk i bundevu secenu na kocke. Dinstati još 5 minuta uz mešanje, pa naliti vodom i dodati kocku za supu. Kada provri, smanjiti vatru i kuvati dok bundeva ne omekša. Kada omekša, sve dobro ispasirati i zaciniti po ukusu. orbu služiti uz kiselu pavlaku i zacinjene semenke.

Savet