

Krem corba sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gocišcene bundeve
- **200** gcrnog luka
- **200** gkrompira
- **1/2 kašicice** korijandera u prahu
- **1/3 kašicicesveže** mlevenog bibera
- **1** kašicicabelog luka u prahu
- **1/2 kašicicekarija**
- **1/2 kašicicemlevenog** kima
- **1/2 kašicicemlevenog** umbira
- **1** kašikasuvi biljni zacin
- **1,3** lvode

Priprema

Ovo je recept Jelene Pavlovic (sa interneta), samo što sam ja, sve, namirnice pretvorila u merne jedinice. Bundevu, ocišceni, krompir i crni luk iseci na kocke. Ocišceno povrce staviti u dublju posudu, dodati sve, navedene, zacine, naliti sa vodom i staviti da se kuva. orbu kuvati poklopljenu, na tihoj vatri, dok povrce ne omekša.

Kada povrce u corbi bude mekano, skloniti posudu sa vatru i, rucnim blenderom, izblendati.

Vratiti, ponovo, na vatru, pustiti da provri i, ako treba, doterati ukus sa zacinima (kako vi volite). Poslužiti.

Savet