

Potaž od povrca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **1 kašikarendanog umbira**
- **300** rendane bundeve
- **1 vecikrompir**
- **1šargarepa**
- **1 kašikaputera**
- **3 kašikesemenki** bundeve - golice
- **1 vecakisela** jabuka
- so
- biber
- peršunov list

Priprema

Na malo putera propržti seckani luk i rendani umbir. Dodati rendanu jabuku rendani krompir, rendanu šargarepu, rendanu bundevu, sipati 1,5l vode dodati, so i biber. Pa na laganoj vatri krckati 30 minuta. Sklonimo sa ringle, Procediti pa proceeno povrce izblendati i staviti u šerpu i lagano dodavati proceenu vodu u kojoj se kuvalo povrce zaciniti po ukusu dodati kašicicu putera. Kad provri skloniti sa ringle i poslužiti sa kockicama prepecenog hleba potaž posuti semenkama budeve. Prijatno.

Savet