orba od bundeve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za corbu:

- **500 g**mesa bundeve
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2-3**krompira
- **500 ml**pileceg temeljca
- so, biber
- **1 dl**neutralne pavlake
- **1**list lorbera
- **20-30 g**prženih semenki bundeve
- **1-2 kašike**griza

Priprema

Iseckajte bundevu, luk i krompir na krupnije komade, nalijte sa 2 dl vode, dodajte lorber i dinstajte 15-20 minuta na laganoj vatri. Nakon toga stapnim mikserom ili gnjecilicom za krompir izgnjecite i nalijte sa 500ml pileceg temeljca (može i kocka za supu rastvorena u vodi) kuvajte još 5 minuta. Ukoliko vam se cini preretko dodajte kašiku dve griza. Sipajte odozgo pavlaku i pobacajte semenke bundeve. Služite uz prepecene kockice hleba - krutone.

Savet

Zdravo, ukusno, preukusno...