

## **Bundevara**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1**bundeva, srednje velicine
- **2**šargarepe
- **1 veci ili 2 manjacrna luka**
- **mali rukohvatperšuna i timijana**
- so i biber
- **3 kašikemleka**

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Prvo u rerni ispecemo bundevu. Meni je ukus mnogo lepši kad je prvo ispecem. Izdinstamo luk, pa dodamo ostale sastojke i ocićenu bundevu, nalijemo vodu da pokrije sve u šerpii dodamo i 3 kašike mleka.

Prvo pustimo da prokljuca, pa smanjimo temperaturu i krckamo još jedno 15 minuta. Štapnim mikserom izmiksamo..i gotovo!

## **Savet**

Nema veeg zadovoljstva nego u hladno jutro založiti drva, iz bašte odsei bundevu, nekoliko šargarepa i peršun .Još samo nekoliko sastojaka i mirisna ukusna i vrua bundevara je gotova!