# *orba od bundeve i jabuka*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** svežeg umbira
- **500 g**rendane bundeve
- **3 šolje**povrtne supe
- **1**kisela jabuka
- **1 kašika**seckane žalfije
- **po potrebi**so i biber

## Priprema

Na kašiki ulja propržimo sitno seckani luk i rendani umbir. Dodamo smrznutu rendanu bundevu, supu, iseckanu ili izrendanu jabuku, žalfiju, so i biber. Prokuvamo, pa krckamo dvadesetak minuta u poklopljenoj šerpi. Sklonimo sa vatre, i kad se prohladi ispasiramo u blenderu. Serviramo sa malo pavlake. Za pripremu corbice možete koristiti i svežu bundevu, ali cete malo duže kuvati. Bez obzira na to da li je sveža ili zamrznuta bundeva, corbica ce biti ukusna i zdrava.

## Savet