

Sos od bundeve



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kašika putera ili margarina
- 1 praziluk
- 400 g očišćene bundeve
- 2 dl corbe od povrca
- 1 kašika putera
- muskatni orašćic
- biber

Priprema

Kašiku putera ili margarina otopiti, pa u to dodati sitno naseckan i propržen praziluk.

Oljuštenu i iseckanu bundevu dodati u posudu i pržiti sa prazilukom. U to dodati corbu od povrca, poklopiti i pustiti 15 minuta da se kuva.

Ostaviti da se prohladi, pa masu izmiksati. Dodati sitnog bibera, rendanog muskatnog oraščica pa u to umutiti 1 kašiku putera.

Služiti uz ribu.