

Krem corba sa bundevom, batatom i kokos kremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** bundeve
- **2**veca batata, oljušteni iseceni na kocke
- **2**šargarepe, isecene na kolutove
- **1**crveni luk, iseckan
- **2** cenabelog luka
- **1 kašik**peršuna, iseckanog
- **1**bistre supe
- **1** l vode
- **1/2 kašike** ?umbira u prahu
- **150 ml** kokos krema

Priprema

Pripremimo sastojke.

Bundevu ispecemo u rerni. Prođinstamo crni i beli luk, dodamo oljušten batat i šargarepu. Dodamo, peršun, so i biber i ?umbir.

Ispecenu bundevu oljuštimo, isecemo na komade. Dolijemo bistru supu i vodu i krcamo na niskoj temperaturi oko 20 minuta. Uspemo kokosov krem.

U blenderu izmiksamo. Pri služenju dodamo kokosov krem.

Odlicno ide uz domaci hleb.

Ovako.

Savet

U ovo doba godine najviše spremamo ovakve kremaste ?orbe. Jedemo ih uz par?e doma?eg hleba i sasvim su dovoljne za lep ru?ak.