

## Omiljeni potaž



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1**praziluk
- **3**šargarepe
- **300 g**bundeve
- **1**veći krompir
- **po potrebi**vode
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **malobibera**
- **maloneutralne** pavlake ili jogurta
- **malo** ulja

## Priprema

U dubljoj šerpi malo propržiti praziluk, dodati šargarepu, krompir i bundevu isecenu na kocke. Sipati vodu, zaciniti po ukusu i ostaviti na tišoj vatri da se ukrcka tj. da se povrce skuva. Kad je povrce spremno izmiksati ga uz pomoc štapnog miksera dok se ne postane kremasto. Na kraju dodati malo neutralne pavlake. Služiti toplo. Prijatno!!

## Savet

Uz moj omiljeni potaž volim da poslužim ?ufte od tikvica koje se sjajno uklapaju. Probajte pa prosudite sami kako se slažu :)