

Potaž od bundeve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bundeve
- **2** srednja krompira
- **2** šargarepe
- **1** srednji crni luk ili praziluk
- **malo** ulja
- **malo** bibera
- **malosoli**
- **maloperšuna**
- **maloumbira**
- **malomleka** ili pavlake za kuvanje
- **po ukusu** kisele pavlake

Priprema

Crni luk ili praziluk sitno iseckamo i propržimo na malo ulja. Šargarepu, krompir i bundevu ocistimo i iseckamo na kockice srednje velicine. Stavimo sve u šerpu sa lukom i dodamo oko 500 ml vode. Ostavimo da se kuva oko 15...20 minuta. Ako voda uvri dodajemo po malo ne previše, jer potaž treba da bude gust. Dodajemo zacine i so po ukusu. Ako postimo onda ne moramo dodavati mleko niti pavlaku. Ukoliko ne postimo najbolje je mleko dodati na samom kraju zbog gustine corbe. Kada je povrce meko sklonimo šerpu sa ringle i štapnim mikserom izblendiramo sve tako da dobijemo gustu kašu. Ako je pregusta dodajemo još vode ili mleka ili pavlake za kuvanje. Vratimo na ringlu da još 5 minuta prokljuca. Pre služenja u tanjir možemo dodati kašiku kisele pavlake. Prijatno!

Savet

orba potaž je veoma ukusna, dok ne probate zvui udno, jer je od bundeve...kada probate stalno ete je spremati!