

Potaž od bundeve (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** crnog luka
- 2 **šargarepe**
- 500 **g** bundeve
- suvi biljni zacin
- ulje
- 4-5 **listica** bosiljka
- voda

Zaprška:

- **maloulja**
- 2 **kašike** brašna

Priprema

Šargarepu i crni luk sitno iseckati i dinstati na ulju dok ne postane staklasto, pa dodati bundevu seckanu na veće kocke. Još malo dinstati i naliti sa vodom pa ostaviti da se sve kuva dok bundeva ne omekša, a voda se upola smanji. Potom procediti povrce od tecnosti i izmiksati u blenderu. Izmiksanu kašu vratiti u šerpu i sipati proceenu tecnost pa staviti na šporet da pusti još jedan kljuc. U meuvremenu napraviti tanku zapršku sa uljem i brašnom pa sipati u kljucalu corbu, dodati seckani bosiljak i još 5 minuta kuvati. orbu posuti sa malo bundevinih semenki i tucanom paprikom.

Savet