Krem corba sa bundevom i batatom & Cream soup with pumpkins and sweetpotato



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**batat/slatki krompir
- **1/2 pruta**praziluka
- **1**cvet karfiola
- **150 g**suve/desertne bundeve
- **1-2 cena**belog luka
- **1**tikvica
- **1 kašicica**zacina/kocka za supu
- **1 kašicica**kokosovog ulja

Priprema

Praziluk iseci, propržiti na kokosovom ulju, dodati seckan beli luk, seckan batat, seckanu bundevu, tikvicu, cvet karfiola.

Kuvati dok svo povrce ne bude mekano, oko 30 minuta. Pasirati štapnim mikserom, zaciniti, ukrasiti pršun-listom.

Servirati toplu corbu uz domaci crni hleb.

Savet

Bundeva i batat se odlino slažu uz ostale namirnice, a za jai ukus (zustriji) dodati crni mleveni biber kod serviranja ove orbe :)