

## *Krem corba sa bundevom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gocišcene bundeve
- **200** gcrnog luka
- **200** gkrompira
- **1/2 kašičice** korijandera u prahu
- **1/3 kašičice** sveže mlevenog bibera
- **1 kašičice** belog luka u prahu
- **1/2 kašičice** karija
- **1/2 kašičice** mlevenog kima
- **1/2 kašičice** mlevenog ?umbira
- **1 kašika** suvi biljni zacini
- **1,3** l vode

### **Priprema**

Ovo je recept Jelene Pavlovic (sa interneta), samo što sam ja, sve, namirnice pretvorila u merne jedinice. Bundeve, očišćeni, krompir i crni luk iseci na kocke. Očišćeno povrće staviti u dublju posudu, dodati sve, navedene, začine, naliti sa vodom i staviti da se kuva. ?orbu kuvati poklopljenu, na tihoj vatri, dok povrće ne omekša.

Kada povrće u corbi bude mekano, skloniti posudu sa vatre i, rucnim blenderom, izblendati.

Vratiti, ponovo, na vatru, pustiti da provri i, ako treba, doterati ukus sa zacинима (kako vi volite). Poslužiti.

**Savet**