

Krem corba sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** ocišćene bundeve
- **200 g** crnog luka
- **200 g** krompira
- **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 đumbira
- **1 kašika** suvi biljni zacini
- **1,3 l** vode

Priprema

Ovo je recept Jelene Pavlović (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, ručnim blenderom, izblendati.

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

Savet