

Potaž od povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** kašika rendanog ?umbira
- **300** grendane bundeve
- **1** vecikrompir
- **1** šargarepa
- **1** kašika putera
- **3** kašike semenki bundeve - golice
- **1** vecakisela jabuka
- so
- biber
- peršunov list

Priprema

Na malo putera propržiti seckani luk i rendani ?umbir. Dodati rendanu jabuku rendani krompir, rendanu šargarepu, rendanu bundevu, sipati 1,5l vode dodati, so i biber. Pa na laganoj vatri krckati 30 minuta. Sklonimo sa ringle, Procediti pa proce?eno povrce izblendati i staviti u šerpu i lagano dodavati proce?enu vodu u kojoj se kuvalo povrce zaciniti po ukusu dodati kašicicu putera. Kad provri skloniti sa ringle i poslužiti sa kockicama prepecenog hleba potaž posuti semenkama budeve. Prijatno.

Savet