

Potaž od bundeve i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**bundeve
- **1/3 struka**praziluka
- **4 srednja**krompira
- **maloulja**
- **po potrebi**vode
- **po ukusu**so, biber i mešavina biljnog zacina
- **2 list**alovora
- **po potrebi**neutralne pavlake za kuvanje
- **po želji**kari, umbir, kumin

Priprema

Očistiti bundevu i iseci na kockice. Krompir takođe oljuštiti i iseci na kockice. Na malo ulja prodinstati sitno iseckan praziluk, oko 5 minuta. Dodati mu iseckani krompir, mešavinu zacina, lovorov list i naliti vodom tek da prekrije krompir. Sve zajedno kuvati oko 10 minuta, pa dodati iseckanu bundevu. Povrce naliti vodom tek toliko da prekrije sve, dodati malo umbira, kumina i karija i sve zajedno, na srednjoj temperaturi, kuvati dok krompir i bundeva ne odmeknu i pretvore se u kašu.

Štapnim mikserom ispasirati povrce, izvaditi prethodno lovor, na kraju još malo zaciniti po ukusu, dodati pavlaku za kuvanje i kratko sve prokrckati da se dobije kremasti potaž. Prilikom služenja dodajte naseckani peršunov list ili korijander.

Savet

Potaž poslužiti još topao. Najbolje prija uz neki hleb od integralnog brašna. Možete ga malo tostirati uživajte u kraljici jeseni.