

## *Posna Kremsupa od Bundeve*



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800-1000 g** bundeve, oprane
- **200 g** šargarepe
- **400 g** batata (slatki krompir)
- **1 velika glavica** crnog luka
- **5 cm** oguljenog ?umbira
- **2 kašike** posnog margarina
- **750 ml** bujon od povrca
- **400 ml** kokosovog mlijeka
- morske soli
- bibera
- chilli - Pul Biber
- 1 limun - sok

### **Priprema**

Mrkvu, ?umbir i crni luk ocisti i isjeci u komadice i dodaj ociscenu i isjecenu tikvu/bundevu i sve zapržin i izdinstaj u posnom margarinu. Zali sa bujom i nek se kvrcka jedno 15-20 minuta. Sa štapnim mikserom napraviš pire masu i procjedi kroz sito. Vrati na ringlu, dodaj kokosovog mlijeka i zacini po želji.... Nek još jednom kratko prokuva i prijatno :-)

### **Savet**