

## ***Krem corba od bundeve (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600-700 g bundeva (meso)
- 2 šargarepe
- 3 cena beli luk
- 1 veza zeleni
- 1/2 celera (koren)
- 1 šaka celera (list)
- 1/2 veze peršuna (list)
- 1 manji krompir
- so po ukusu
- 2 supene kašike maslinovo ulje
- 2 prstohvata kari prah
- 2 prstohvata ?umbir prah
- po potrebi pileci bujon

### **Priprema**

Bundevi odstranimo vrh i uz pomoc noža i kašike izvadimo meso bundeve. Izdubljenu bundevu, nalijemo ključalom vodom na minut dva ne bi li je dezinfikovali. Vodu odlijemo, a bundevu prevrnemo za kasnije da se odcedi.

Na malo maslinovog ulja, ispržimo gnjecene cenove belog luka. ?im zamiriše, dodamo meso bundeve, koje smo malo usitnili i dinstamo par minuta. Dodamo bujon od pileceg mesa oko deci, dve usitnjene šargarepe, celer, peršun, zelen, listove celera, krompir, kari, ?umbir i sve zajedno kuvamo, dok svo povrce ne omekša.

Skuvano povrce, obradimo štapnim mikserom u finu kremu, dodamo još oko litre proce?enog bujona. Vratimo na vatru, još koji minut da uzvri i dodamo so po ukusu.

Skuvanu corbu ulijemo u bundevu, pospemo usitnjenim peršunom i poklopimo.