

Potaž od bundeve (za post na vodi)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gocišcene bundeve
- **3** vece šargarepe
- **1** veci crni luk
- **2**krompira
- **po želji**soli
- **2** cesnebeli luk
- **malobibera**
- **1** vezaperšuna
- **1,5** l vode

Priprema

Bundevu iseckati na kockice pa staviti u vodu da se kuva, dodati i šargarepu očišcenu i iseckanu na kockice kao i krompir, a crni luk iseci na pola pa prepeci na plotni na foliji i dodati povrću da se sve zajedno kuva. Kuvati sve oko pola sata zatim pola vode odliti u većoj caši. Skuvano povrće isparirati sa štapnim mikserom pa ako je mnogo gusto dodati još vode (one procedjene). Vratiti na vatru pa dodati i iseckani beli luk kao i iseckan bosiljak. Kada potaž provri zaciniti i servirati uz domaci hleb... ili po želji.

Savet