

Mamina supa od pecene bundeve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg** cele bundeve
- 2 šargarepe
- 1 krompira
- 1 **glavica** crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 1 **kašicica** suvog zacina
- **400 ml** bistre supe

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo ispecemo u rerni na 240 stepeni Celzija, oko 30 minuta, celu bundevu. Kad je gotova lako ce se oljuštiti. Izvadite semenke i isecite na komade.

Prodinstamo crni i beli luk, pa dodamo krompir isecen na kockice i šargarepu isecenu na kolutove. Dinstamo nekoliko minuta, pa dodamo bundevu, Nalijemo bistru supu i zacinimo. Kuvamo oko 25 minuta.

Sipamo sve u blender i izmiksamo. Služimo sa domacim hlebom.

Savet

Ova supa je najboljeg ukusa ako se pravi sa peenom bundevom. To takodje olakšava i ljuštenje i išenje.