

Krem corba od bundeve (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manjabundeva
- **1** glavica crnog luka
- **1** crvena paprika
- **1/2** paradajza
- **4** cenabelog luka
- **1** šargarepa
- maslinovo ulje
- **malo** soli i suvog biljnog zacina
- **po želji** suvi bosiljak
- kisela pavlaka

Priprema

Bundevu ocistiti od kore i narezati na kockice. Ako imate vecu bundevu, upotrebite polovinu. Ostalo povrce isto oprati i iseci na kockice.

Crni luk, beli luk, papriku, šargarepu i paradajz prodinstati na maslinovom ulju, zatim dodati bundevu, posoliti i dinstati sve zajedno još 5 minuta. Naliti vode da se bundeva može lepo skuvati. Zaciniti suvim biljnim zacinom, po želji suvim bosiljkom i biberom.

Kada je bundeva skroz mekana štapnim mikserom izmiksati povrce, ako je previše gusto, dodati još malo vode. Vratiti nazad na šporet, dosoliti ukoliko je potrebno i kuvati na laganoj vatri još 5 minuta.

Sipati u tanjir, a na sredini staviti kašiku kisele pavlake i po želji semenke bundeve.

Savet

Po meni je ova orbica najukusnija kad malo odstoji, pa se ponovo zagreje, a kisela pavlaka obogauje ovaj predivan ukus.