

Potaž od bundeve



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja** hokaido bundeva
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1** paškanat
- **1/2** praziluka
- **1** cenbelog luka
- **2** šargarepe
- umbir
- kurkuma
- so
- list selena

Za dekoraciju:

- semenke golice
- peršun

Priprema

Povrce kuvati 10-15 minuta, ostaviti malo bujona u kome se kuvalo, a ostatak ocediti od vode. Povrce staviti u blender, naliti bujonom tako da bude malo iznad povrca. Izblendirati dok se ne dobije gusta i glatka masa,

dodati sve ostale sastojke i vratiti kratko na ringlu da prokljuca. orbicu posuti semenkama golice, koje se predhodno ispeku na suvom tiganju i peršunom.

Savet