

Krem corba od bundeve

Pravo iznenadjenje ukusa i vrhunsko udovoljavanje zelji za izvanrednom hranom. Mesavina sla



mastu i

1 Skuvajte bundevu u dubljoj poklopljenoj serpi, sa vrlo malo vode, posutu secerom. Kada je kuvana, oguliti koru i iseci meso bundeve na parcad.

2

3

4 Na maslinovom ulju proprziti seckan crni luk, dodati protisnut beli luk, praziluk isecen na kolutove, krompir isecen na parcad, dodati kocku za supu i zaliti vodom toliko da prekrije povrce. Kuvati oko pola sata.

5

6

7 Pri kraju kuvanja dodati bundevu da se spoje svi ukusi i kuvati jos par minuta.

8

Sastojci:

bundeve 1 kg
crnog luka i glavica
belog luka 3 cena
krompira 3 srednja
praziluka 1 struk
za supu 1 kocka
maslinovog ulja nekoliko kasika
so, biber po zelji
persuna malo
bosiljka, mirodjije malo
neutralne pavlake 1/2-1 casa
hleba dve-tri kriske

9

10 Prebaciti smesu u blender (do sad bi trebalo da dosta vode ispari) i dobro umiksati. Dodati zacine po zelji - so, biber, bosiljak, mirodjiju, persun.

11

12

13 Na samom kraju dodati malo neutralne pavlake, pola case ili celu casu. Ako nemate ovu pavlaku mozete koristiti i jogurt.

14

15

16 Poslatite supu u serpu i sluzite sa prepecenim kockicama hleba, ukrasite persunovim listom i kiselom pavlakom.

Napomena:

Ova corba je sjajno predjelo, mada ovako servirana moze da posluzi i kao samostalan pbrok, recimo za veceru.