

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
- **2krompira**
- **po željisoli**
- **2 cesnebeli luk**
- **malobibera**
- **1 vezaperšuna**
- **1,5 lvode**

Priprema

Bundevu iseckati na kockice pa staviti u vodu da se kuva, dodati i šargarepu ocišcenu i iseckanu na kockice kao i krompir, a crni luk iseci na pola pa prepeci na plotni na foliji i dodati povrcu da se sve zajedno kuva. Kuvati sve oko pola sata zatim pola vode odliti u vecoj caši. Skuvano povrce ispasirati 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 bobiljak. Kada potaž provri zaciniti i servirati uz domaci hleb... ili po želji.

Savet