

# Bundeve: Čorba od bundeve i bundevara

## Čorba od bundeve

500 g bundeve  
3 šargarepe  
1 veći krompir  
1 l bujona  
100 g pavlake za kuvanje  
5 kašika ulja  
1/2 glavice crnog luka  
1 grančica ruzmarina  
so po ukusu  
biber po ukusu  
1 kašika ulja od bundeve  
10 g semena golice

## Bundevara

### Za testo

300 g beLog pšeničnog brašna  
1 dl vode  
½ kašičice sirćeta  
prstohvat soli

### Za fil

2 šake rendane bundeve  
1 kašika šećera  
prstohvat mlevenog cimeta  
1 kesica vanilin šećer

### Za posluživanje

sladoled od vanile  
mrvice od čokolade  
šećer u prahu

## Način pripreme

Luk sitno iseckati i propržiti na ulju dok ne postane staklast. U to dodati svo ostalo povrće, očišćeno i iseckano na kockice, ruzmarin i malo bujona, so i biber po ukusu i sve to malo prodinstati. Dodati ostatak bujona i kuvati dok svo povrće ne omekša. Kada je povrće kuvano izvaditi grančicu ruzmarina i sve to izblendati. Dobijenu čotbu vratiti na šporet i dodati joj pavlaku za kuvanje, pa je pustiti da provri. Poslužiti toplu čorbu, a kao dekoraciju staviti ulje od bundeve i seme golice.

Testo umesiti od brašna, soli, vode i sirćeta. Dobijeno testo posuti brašnom i ostaviti da odstoji 30 minuta. Kada je testo odmorilo razvući ga po čaršafu posutim brašnom i posuti malo uljem pa bundevom, šećerom i cimetom. Saviti u rolnicu i dobijenu rolnu prebaciti u pleh podmazan uljem. Peći 10 minuta na 200°C dok ne dobije rumenu boju. Bundevaru služiti sa sladoledom, mrvicama

čokolade i šećerom u prahu.