

Bundeва: 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.