

Bundeve iz Kikinde

Za 4 osobe

Potaž od bundeve

700 g bundeve
1 glavica crvenog luka
100 g praziluka
100 g šargarepe
2 čena belog luka
4 kašike ulja
1 kašika suvog začina
1 l vode ili bistre supe
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
so po ukusu
semenke bundeve

Bundeve na vinu

600 g bundeve
2 dl slatkog vina
2 dl vode
100 g meda
300 g višanja
sladoled

Način pripreme

1. **Potaž od bundeve:** U dublju šerpu sipati ulje i u njemu dinstati luk i praziluk. Dodati šargarepu i na manje komade isečenu bundevu, zatim beli luk. Sve dinstati, često mešajući dok bundeva ne omekša. Posoliti i pobiberiti, po ukusu.

2. Naliti vodom ili supom. Kada proključa, smanjiti temperaturu na umerenu i kuvati sve dok bundeva ne omekša, oko 20 minuta.

3. Štapnim mikserom izmiksovati sadržinu šerpe, da se dobije kremasta struktura pa kuvati još 5 minuta. Po potrebi dodati jos soli i bibera.

4. Servirati toplo, ukrašeno bundevinim semenkama, po želji sa kašikom kisele pavlake.

1. **Bundeve na vinu:** Bundevu iseći na kockice u željenom obliku za serviranje. U šerpu odgovarajuće veličine sipati vodu i vino i na umerenoj vatri ostaviti da proključa. Samnjiti temperaturu i preko šerpe sa vinom staviti mrežicu za kuvanje na pari, a u mrežicu staviti kockice bundeve.

2. Poklopiti i kuvati na pari dok bundeva ne omekša. Po želji, može se dodati kašičica cimeta.

3. U drugoj šerpi na medu ušpinovati višnje.
4. Bundevu servirati sa kuglom sladoleda i prelivom od višanja.