

# 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.