

Juha od bundeve sa pancetom

<http://kruhai.blogspot.com/2014/09/juha-od-bundeve-sa-pancetom.html#.VCFsLXaEhdc>

500g hokaido bundeve
1 krumpir
1 mrkva
2 češnja češnjaka
1 žlica maslinovog ulja
50g tanko narezane pancete
3dl vrhnja za kuhanje
sol, papar, malo đumbira u prahu

Bundevu očistiti od koštica i oguliti joj koru, te očistiti krumpir i mrkvu. U dubljem loncu ugrijati maslinovo ulje te hrskavo popržiti pancetu. Izvaditi ju sa strane, a na preostaloj masnoći kratko popržiti povrće. Zaliti vodom tako da prekrijte povrće i dodati cijele očišćene češnjeve češnjaka. Posoliti. Kuhati na laganoj vatri dok povrće ne omekša. Maknuti sa vatre, usitniti štapnim mikserom te dodati vrhnje. Vratiti na vatru, dodati vode do željene gustoće. Popapriti, dodati malo đumbira te pustite da zavrije. Poslužite sa hrskavom pancetom.

