

Krem juha od bundeve

Za 4 osobe:

- 1 bundeva (ca.1kg)
- 9 velikih rajčica
- 2 crvenog luka
- 4 režnja bijelog luka
- sol
- papar
- 5-6 VŽ maslinovo ulje
- 6,5 DL juhe od povrća (ili juha u kocki)
- 5-6 grančica ružmarina

Pećnicu uključimo je na 220°C

Bundevu i rajčicu očistimo i operemo.

Bundevu prepolovimo na pola, očistimo je od sjemenki i isječemo na veće komade.

Luk, bijeli luk ogulimo. Ružmarin operemo i ostavimo da se ocjedi.

Povrće i ružmarin složimo u jednu posudu. Posolimo, popaprimo, i sa maslinovim uljem nakapamo povrće.

Posudu stavimo u prethodno zagrijanu pećnicu i pečemo odprilike 45 min.

Nakon što je povrće pečeno, izvadimo iz pećnice i ostavimo da se ohladi.

Nakon što se povrće ohladilo, "meso" bundeve odvojimo od kore, rajčicu ogulimo od ljuske.

Povrće, bijeli luk dodamo u jedan lonac i ispirijamo (napravimo pire).

Pireu od povrća dodamo juhu od povrća i sve dobro izmješamo.

Juhu od bundeve dobro podgrijemo.

PAŽNJA - juhu ne kuhati!

Juhu od bundeve možemo poslužiti posipanu parmezanom.

