

# Kremasta bundevasta pasta



*Izrada:*

*U isto vrijeme pripremati i tjesteninu i umak...*

*Tjesteninu kuhati prema uputstvu proizvođača.*

*Očišćenu bundevu izrezati na kockice, a indijski oraščić dobro oprati. Zajedno kuhati bundevu i indijski oraščić u vodi, u odgovarajućoj šerpi. Kuhati dok bundeva ne omekša. Na malo ulja prepržiti sjeckane čenove bijelog luka. Kuhan sadržaj preručiti šupljikavom kuhinjskom kašikom u posudu blendera. Dodati i prepržen bijeli luk i začine po želji. Tečnosti u kojoj se kuhalo dodati tek toliko da se dobije lijepa kremasta tekstura.*

**Potrebni sastojci:**

-400 g tjestenine po želji

-400 g očišćene bundeve (muškatna, hokaido, prinčeva kruna)

-100 g neslanog indijskog oraščića

-3 čena bijelog luka + malo ulja za prženje

-suvi biljni začini

-so

-svježi peršun

*Izblendati smjesu i preliterati preko kuhane procjeđene tjestenine. Preko posuti sjeckanim svježim peršunom.*

*Prijatno!*

*Recept je sa predivnog instagram profila [@biancazapatka](https://www.instagram.com/biancazapatka)*