

Krem supa sa šampinjonima (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g šampinjona
- 250 ml pavlake za kuvanje
- 200 ml mleka
- 300 ml vode
- 1 kašika brašna
- 50 ml ulja
- 1/2 kašice sveže mlevenog bibera
- 2 kašice suvog biljnog zacina

Priprema

Pecurke iseci na listice (srednje debljine). U odgovarajućoj posudi ugrijati ulje i staviti šampinjone da se prže. Dinstati dok ispari voda, koju su pecurke pustile.

Zatim šampinjone posuti kašikom brašna. Dobro izmešati, pa sipati mešavinu mleka i vode (hladnu). Mešati sve dok se ne rastvore grudvice od brašna.

Na kraju sipati pavlaku za kuvanje, posuti biberom i suvim biljnim zacinom i pustiti da provri (promešati povremeno). Od momenta kada supa provri kuvati pet minuta, skloniti i poslužiti.

Savet