Krem corba od gljiva



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g šampinjona
- 100 g spanaca
- glavica crnog luka
- 1/2 kašicice bibera u zrnu
- list lorbera
- 500 g mešane zeleni sa šargarepom
- 1/2 korena celera
- ulje
- so
- veza lista peršuna
- beli biber

Priprema

Šampinjone, spanac, zelen, celer i šargarepu dobro ocistiti i oprati. Šampinjone iseci na tanke listice, zelen, celer i šargarepu na kolutove, a spanac malo obariti u posoljenoj vodi.

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk, a zatim dodati šampinjone.

Kad voda uvri od pecuraka, dodati zelen, celer i šargarepu, pa malo dinstati. U to naliti 2l vode, spustiti zrna bibera i lorberov list. Sve to kuvati da povrce omekša.

Kad je gotovo, po ukusu posoliti, spustiti spanac, posuti belim biberom i seckanim peršunom.