

Supa sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **4 cena** belog luka
- **300 g** šampinjona
- **1 caša** kisele pavlake
- **1 l** supe od kocke
- **1 kašicica** bibera
- **po potrebi** ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati šampinjone i dinstati dok ne ispari tecnost. Naliti supom i zaciniti biberom. Pavlaku razmutiti kašikom pa u nju dodati sitno seckan beli luk i dodati u supu. Kuvati 5-10 minuta i skloniti sa šporeta.

Savet