

udo od supe s pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kesica Quik supe od pecuraka
- 200 ml mleka
- 100 ml vode
- 3 kašike brašna
- 2 kašike ulja
- so

Priprema

Staviti ulje da se zagreje u šerpicu i dodati brašno. Sacekati da se brašno istopi, neperestano mešajuci (kao za zapršku). Polako dodavati mleko, supu iz kesice i vodu.

Kuvati dok se ne dobije željena gustina. So dodati po potrebi.

Odlican nadev za pohovane šnicle..uz pire krompir..makarone..mmmm.. :) PRIJATNO!