

Krem supa od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krompira
- **300 g**crnog luka
- ulje
- **1 l**vode
- **2**kocke za supu
- **100 g**praziluka
- **2 dl**mleka
- so
- biber

Priprema

Crni luk i krompir iseci na kockice i kratko propržiti. U to sipati vrelu vodu i kocke za supu i kuvati dok povrce na omekša. Usitniti povrce u blenderu pa vratiti u šerpu u kojoj se kuvalo. Dodati sitno secen praziluk i mleko i kuvati dok ne provri. Zaciniti.

Savet