

Krem corba sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **100 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **1**kockica za pilecu supu
- **1 l**vode
- **3 kašike**brašna
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Crni luk iseckati sitno i staviti da se proprži na ulju. Pecurke iseci na listice (ali ne suviše tanko) i staviti da se dinstaju, sa proprženim lukom. Posuti biberom i zacinom (kolicina zacina po ukusu). Dinstati dok pecurke malo omekšaju, pa poprašiti sa tri, supene, kašike brašna. Promešati, minut - dva.

Dodati litar tople vode, u kojoj je prethodno rastvorena kockica pilece supe i mešajuci sjediniti sve sastojke. Kuvati 15-ak minuta, pa dodati 250 ml toplog mleka. Nastaviti sa kuvanjem, na tihoj vatri, još 10 minuta. Probati i ako je potrebno dosoliti. Na kraju dodati kiselu pavlaku, promešati da se pavlaka otopi i poslužiti.

Savet