Krem supa od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za corbu:

- **1 glavica**crnog luka
- **400 g**šampinjona
- **1 kašicica**senfa
- **30 ml**ulja
- **malo**kima
- **250 mlMoja Kravica Kuhinjica pavlake**
- **za kuvanje**
- so
- biber
- **500 ml**pileceg bujona
- zacini po ukusu

Priprema

Crni luk iseckati što sitnije pa staviti u šerpu, posoliti i dinjstati dok ne dobije lepu boju.

Šampinjone oprati, prosušiti pa iseckati na komadice. Pecurke zatim dodati u šerpu, ubaciti malo kima, kašicicu senfa, so, biber pa dinstati sa lukom oko 15 min.

Kad ispari tecnost koju su pustile pecurke, dodati pileci bujon, pustiti da prokljuca, skloniti sa vatre i umešati **Moju Kravicu Kuhinjica pavlaku za kuvanje**.

Po želji doterati ukus zacinima.

Savet