

Supa sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g šampinjona
- **200** g krompira
- **1** manja glavicacrnog luka
- **1,5** lvode
- **200** ml pavlake za kuhanje
- **1** kašika brašna
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Crni luk iseckati sitno i, na malo ulja, staviti da se prži. Kada luk malo omekša dodati šampinjone isecene na listice i krompir isecen na kockice. Naliti vodom i kuvati dok krompir ne omekša.

Kada krompir omekša, skloniti sa šporeta i, štapnim blenderom, izmiksati. Ponovo vratiti na šporet i zaciniti sa zacinima, po ukusu.

Pavlaku umutiti sa kašikom brašna, pa kada supa provri, sipati mešavinu pavlake i brašna. Sacekati da ponovo provri i skloniti sa šporeta.

Savet