

## ***orba od tri vrste gljiva***



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavica** luka
- **oko 250 g** gljiva (šampinjoni, mlijecnice i lisicarke)
- **500 ml** mlijeka
- **2 kašike** gustina
- **zacin** iso, biber, mješavina zacina
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **maloulja**

### **Priprema**

Na ulju propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati narezane gljive ( šampinjoni, mlijecnice, lisicarke). Zaciniti po ukusu, pa dinstati 5-6 minuta.

Zatim sipati oko 200 ml vode i 500 ml mlijeka. Kuhati 7-8 minuta.

Dodati još 200 ml vode, pa kuhati još 3-4 minute. 2 kašike gustina sjediniti sa malo vode, pa sipati u corbu. Po ukusu dodati i pavlaku za kuhanje, pa kuhati na laganoj vatri još par minuta. Poslužiti toplo!

### **Savet**