Brza kremasta supa od praziluka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 struka**praziluka
- **1 kockica**maslaca
- **oko 500 ml**pilece supe, neslane
- **1 kocka**supe
- **400 ml**neutralne pavlake za kuvanje
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Praziluk dobro oprati i sitno iseckati. Maslac otopiti, pa kada se ugreje, staviti u šerpu praziluk i mešati, ne dozvoliti da zagori i poprimi smeu boju, vec koliko da svene. Naliti neslanom supom, ako nemate, može i topla voda, pa dodati kockicu za supu. Utišati vatru i ostaviti da se kuva, da praziluk još omekša. Dodati neutralnu palkaku, doterati ukus zacinima i ostaviti da se još malo kuva. Paziti da se ne pretera solju, jer ce pokvariti onu finu slatkastu notu, koju daje praziluk i pavlaka. Skloniti sa vatre, izmiksati štapnim mikserom i vratiti na par minuta da prokrcka.

Savet

Ukus je nežan i nisam dodala više ni jedno povre niti zain, upravo da bi se osetila ta slatkost. Uživajte u ovim hladnim danima uz inijicu dobre supice... Prijatno!