Krem corba od praziluka i šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** veca praziluka
- **200 g**šampinjona
- **1 kockica**maslaca
- **350 ml**povrtne supe
- **oko 450 ml**mleka
- **2 kašicice**brašna
- **po ukusu**soli, bibera i suvog biljnog zacina

Priprema

Rastopiti maslac, pa na njemu pržiti praziluk isecen na kockice. Kad spadne, dodati na listice secene šampinjone, smanjiti vatru, pa dinstati dok ne puste vodu. Naliti povrce supom, ili toplom vodom i ostaviti da se kuva na tihoj vatri. Kad omekša, razmutiti 2 kašicice brašna u šolji mleka, dodati u šerpu, pa podliti sa onoliko mleka, koliko želite da corba bude gusta, ja sam meru dala orijentaciono, najbolje, po svom ukusu. Posoliti, pobiberiti i ostaviti da se kuva na laganoj vatri, još 10-tak minuta.

Savet