

Krem supa od livadske pecurke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** livadskih pecurki
- so i biber
- **300 ml** bistre supe
- **mali rukohvat** peršuna i timijana
- **20 g** putera

Priprema

Pecurke bilo koje vrste nikad ne peremo! Ocistimo blago, recimo kao ja ovde cetkicom za mazanje kolaca. Zatim ih grubo nasecemo u lonac sa vrucim maslinovim uljem. Dinstamo na blagoj vatri oko 15 minuta. U poslednjih 5 minuta dodamo peršun i timijan. Nalijemo bistru supu. Kuvamo još deset minuta. Dodamo puter i pavlaku. Sa štapnim mikserom izmiksamo. To je to. Hvala majci prirodi. Šteta što vam ne mogu docarati ukus.

Savet