Krem supa sa šampinjonima (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šampinjona
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **200 ml**mleka
- **300 ml**vode
- **1 kašika**brašna
- **50 ml**ulja
- **1/2 kašicice**sveže mlevenog, bibera
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina

Priprema

Pecurke iseci na listice (srednje debljine). U odgovarajucoj posudi ugrejati ulje i staviti šampinjone da se prže. Dinstati dok ispari voda, koju su pecurke pustile.

Zatim šampinjone posuti kašikom brašna. Dobro izmešati, pa sipati mešavinu mleka i vode (hladnu). Mešati sve dok se ne rastvore grudvice od brašna.

Na kraju sipati pavlaku za kuvanje, posuti biberom i suvim biljnim zacinom i pustiti da provri (promešati povremeno). Od momenta kada supa provri kuvati pet minuta, skloniti i poslužiti.

Savet