

Krem supa sremuš



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** krompira
- **1** glavicacrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **8** dlbujona
- **200** ml pavlake za kuwanje
- **1** vezica sremuša
- **1/2** kašicicesoli
- biber
- muskatni orah (po ukusu)
- **100** gmargarina

Priprema

Propržiti crni luk sitno iseckan sa krompirom i belim lukom. Kaka se lepo proprži sipati 8 dl bujona i 200 ml pavlake za kuwanje, posoli, pobiberi i dodati muskat. Sve to kuvati 20 minuta. Za to vreme isekati vezicu sremuša i ubaciti i kuvati još 5-6 minuta. Na kraju možete ostaviti i posle miksanja ubaciti malo sremuša.

Savet

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno iseckan hleb. Prijatno.