

Krem supa od miroije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vez**amiroije
- **2 cen**abelog luka
- **50 g**margarina
- **2 kašike**brašna
- **400-500 ml**mleka
- **po ukusu**suvog biljnog zacina i bibera

Priprema

Otopiti margarin pa na njemu kratko propržiti sitno seckan beli luk, tek koliko da pusti miris. Poprašiti ga sa dve kašike brašna, pa i njega pržiti, tek da požuti. Miroiju sitno naseci, pa dodati beloј zapršci, naliti mleko i mešati da se ne stvore grudvice. Smanjiti vatru i krckati. Zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom po ukusu.

Savet