Supa od praziluka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za supu:

- **4 struka**praziluka
- **1 glavica**crnog luka
- **2**krompira
- **1 l**pileceg bujona
- **1 kašika**brašna
- **1 dl**mleka
- **malo**suvog peršuna

Priprema

Na kockici margarina blago propržiti sitno seckan crni luk i na kockice secen praziluk. Dodati narendan krompir i pržiti dok ne omekša. Sve zaliti pilecim bujonom i ostaviti da se krcka na tihoj vatri. Posoliti i pobiberiti. Razmutiti malo brašna u mleku i u tankom mlazu naliti u kipucu supu. Ostaviti da se kuva još desetak minuta.

Savet