

Krem supa od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za corbu:

- **1 glavica** crnog luka
- **400 g** šampinjona
- **1 kašičica** senfa
- **30 ml** ulja
- **malok** kima
- **250 ml** Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- **za kuvanje**
- so
- biber
- **500 ml** pileceg bujona
- zacini po ukusu

Priprema

Crni luk iseckati što sitnije pa staviti u šerpu, posoliti i dinjstati dok ne dobije lepu boju.

Šampinjone oprati, prosušiti pa iseckati na komadice. Pecurke zatim dodati u šerpu, ubaciti malo kima, kašičicu senfa, so, biber pa dinstati sa lukom oko 15 min.

Kad ispari tecnost koju su pustile pecurke, dodati pileci bujon, pustiti da prokljuca, skloniti sa vatre i umešati **Moju Kravicu Kuhinjica pavlaku za kuvanje**.

Po želji doterati ukus zacinja.

Savet