Krem supa sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1 veci cen**belog luka
- **1**kocka za supu
- **1,3 l**vode
- **250 mlMoja Kravica Kuhinjica pavlake**
- **za kuvanje**
- biozacin
- biber
- peršun
- ulje

Priprema

U dublju šerpu, na malo ulja, staviti sitno iseckani crni i beli luk. Pržiti dok luk ne omekša. Dodati sitno iseckane šampinjone i dinstati dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile.

Zatim naliti sa litar i trista mililitara vrele vode. Ubaciti kockicu za supu. Posuti biberom i biozacinom (po ukusu), pa kuvati 15 minuta. Posle tog vremena štapnim mikserom izblendati masu u šerpi i dodati **Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuvanje**. Pustiti da prokljuca, pa ubaciti sitno iseckani peršun.

Savet