

## **Krem supa sa belim vinom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml**belog vina
- **500 ml**vode
- **1**pileca kockica za supu
- **3**žumanceta
- **200 ml**pavlake za kuhanje
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun (ili mirojija)

### **Priprema**

Vodu sipati u šerpicu i staviti da provri. U provrelu vodu staviti kockicu za supu i pustiti da se kockica otopi. U drugu posudu sipati belo vino, dodati skuvanu supu i staviti na šporet da prokljuca. Probati i, po ukusu, posuti biberom i biozacinom. Neka vri 2-3 minuta.

Dok supa vri umutiti dobro žumanca, pa dodati pavlaku i sve sjediniti. Polako sipati u kljucalu supu, uz neprekidno mešanje. Kuvati dok se ne zgusne. Ubaciti seckani peršun (ili miroiju - ja sam dodala mešavinu peršuna i mirojije), promešati i poslužiti.

### **Savet**