

## ***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 kuvanje
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun (ili mirošija)

### **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 mirošija - ja sam dodala mešavinu peršuna i mirošije), promešati i poslužiti.

### **Savet**