

Krem supa (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1veci krompir
- 2vece šargarepe
- 1 korenperšuna
- 2 kašicicebrašna
- 100 gšampinjona
- 3 kašikekisele pavlake
- 1 l vode
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

I još:

- 100 gšampinjona
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir, šargarepu, šampinjone i koren peršuna iseckati na sitne kockice. Staviti na malo ulja da se dinsta. Posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Kada povrce malo omekša, posuti sa brašnom, dobro promešati, pa naliti sa vrelom vodom. Kuvati 20 minuta. Izmiksati štapnim blenderom. Dodati kiselu pavlaku, promešati da se pavlaka otopi i ako treba dosoliti.

100 g šampinjona iseckati na listice i propržiti na vrlo malo ulja. Posuti suvim biljnim zacinom, po ukusu. Kada ispari voda koju su pecurke pustile, ubaciti ih u supu. Promešati i poslužiti.

Savet