

Krem supa (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veci krompir
- **2**vece šargarepe
- **1** korenperšuna
- **2** kašicicebrašna
- **100** gšampinjona
- **3** kašikekisele pavlake
- **1** lvide
- 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. Izmišati 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