

Supa sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šampinjona
- **200 g**krompira
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1,5** l vode
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1**kašika brašna
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Crni luk iseckati sitno i, na malo ulja, staviti da se prži. Kada luk malo omekša dodati šampinjone isecene na listice i krompir isecen na kockice. Naliti vodom i kuvati dok krompir ne omekša.

Kada krompir omekša, skloniti sa šporeta i, štapnim blenderom, izmiksati. Ponovo vratiti na šporet i zaciniti sa zacinima, po ukusu.

Pavlatu umutiti sa kašikom brašna, pa kada supa provri, sipati mešavinu pavlake i brašna. Sacekati da ponovo provri i skloniti sa šporeta.

Savet