

Krem corba od šampinjona (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šampinjona
- **50 g**margarina
- **3 kašike**brašna
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1 l**vode
- **sok od 1/2**limuna
- **po ukusu**soli
- suvi biljni zacin
- celer
- biber
- bosiljka

Priprema

Šampinjone dobro oprati i oguliti im kožicu. Iseckati ih, a zatim izblendirati. Crni luk sitno iseckati. Margarin otopiti na laganoj vatri, pa na njemu prodinstati iseckan crni luk i blendirane šampinjone.

Kad je iz mase isparila gotovo sva voda, dodati brašno, malo propržiti, pa naliti vodom i dodati so, biber, limunov sok i zacine po ukusu. Gotovu corbu, po želji, posuti sitno seckanim peršunom.

Savet