

## *Krem supa od duleka*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** belog duleka
- **3** vece šargarepe
- **1 koren** celera
- **1 glavica** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **100 g** šampinjona
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** zacinskog bilja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **3 zrna** korijandera
- **2 lista** lovora
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **2 l** vode

### **Priprema**

U lonac stavite vodu i pustite da prokljuca. Za to vreme očistite šargarepu i celer. Staviti cele da se kuvaju. Dodati lovorov list, maslinovo ulje, crni luk. Kuvati na laganoj vatri 15 minuta, a zatim dodati beli dulek, šampinjone i beli luk. Posoliti po ukusu i dodati ostale začine. Skloniti sa šporeta i izmiksati štapićem mikserom smesu. Po želji možete dodati još vode, ako ne volite gustu krem supu. Vratiti na ringlu da "baci" još par kljuca.

Skloniti i dodati seckani peršun. Uživati u divnoj, kremastoj supi. Prijatno.

## **Savet**