

Krem corba od praziluka



Sastojci

Potrebno je:

- 2 veka struka praziluka (oko 1/2 kg)
- 4 krompira
- 2 glavice crnog luka
- 2 dl pavlake
- 1 l supe od kocke
- 2 kašike maslaca
- biber
- so

Priprema

Beli deo praziluka ocistiti, oprati, raseci po dužini, pa iseci na manje komade.

Crni luk oljuštiti, oprati i iseckati što sitnije. Onda ga propržiti na maslacu da postane staklast. Tada dodati praziluk i još malo propržiti.

Naliti supom, dodati oljušten, opran i na kocke secen krompir. Sve pobiberiti i malo dosoliti.

Skuvano povrce umutiti u blenderu da se dobije gusta krem supa. Staviti na vatru da još jednom prokljuca. Skinuti sa ringle i umešati pavlaku.

Supu u tanjiru posuti seckanim peršunovim lišcem.

Recept je poslao Vladimir Bogdanovic, Kruševac.