

## ***Krompir, praziluk, slanina - corba***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3režnja slanine, seckane
- 25 gputera
- 400 gocišćenog iseckanog praziluka
- 2veca krompira, u kockicama
- 1seckani crni luk
- 1,4 lbistre tople supe
- 140 mlpavlake
- 4režnja slanine - za serviranje

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Istopimo puter, pa u njemu pržimo luk i slaninu, dok ne porumene. Dodamo praziluk i krompir. Poklopimo. Malo prodinstamo, oko 5 minuta. Uspemo bistru supu i krckamo još 20 minuta, dok krompir ne omekša.

Štapnim mikserom ili u blenderu sve izmiksamo. Vratimo šerpu na šporet, dodamo pavlaku, so, biber po ukusu.

Serviramo sa vrucim hlebom i na vrh supe stavimo nekoliko komada reš pecene slanine.

### **Savet**

Kod nas u kući najviše volimo jela sa kašike. Svi! Kad pravim ovakvu krem ?orbu obi?no napravim i vru? hleb uz to.