

Januarska supa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**praziluk
- **5**šampinjona
- **2 kašik**emaslinovog ulja
- **2 kašike**canihue
- **800 ml**vode
- **100 ml**mlijeka
- **malom**jješavine zacina
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Na ulju propržiti narezan praziluk, pa dodati šampinjone (narezane na listice)!

Kratko propržiti, dodati canihuu i sipati vrelu vodu. Zaciniti, po ukusu.

Poklopiti i kuhati 15-tak minuta. Dodati mlijeko, pa kuhati još 5 minuta. Poslužiti toplo!

Savet