

Krem supa od pecuraka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šampinjona
- **1**kockica za supu od povrca
- **1** l vode
- **3 kašike**brašna
- **po ukusu**suvi biljni zacin po ukusu
- **po ukusu**mleveni biber

Priprema

Od ukupne kolicine šampinjona odvojiti tri komada i iseci ih na listice. Ostale šampinjone iseci na sitne kockice. Isecene šampinjone staviti u dublju posudu, naliti sa hladnom vodom i staviti da se supa kuva. Supu kuvati na srednjoj temperaturi.

Kada provri odvojiti jednu cašu (od 200 ml) tecnosti i ostaviti da se ohladi. U provrelu supu ubaciti kockicu sa povrcom, pa kada se ona rastopi posuti sa biozacinom i biberom, po ukusu. Kuvati supu 10 minuta.

Brašno rastvoriti u mlakoj tecnosti, koja je odvojena i polako sipati u supu koja vri, neprestano mešajuci. Pustiti da supa još jedanput provri (povremeno je promešati) i probati da li treba dodati još šta od zacina. Kuvati supu još 2-3 minuta i skloniti sa vatre.

Savet