

Krem corbica sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šampinjona
- **2 cm**svežeg umbira
- **60 g**crnog luka
- **1 cm**belog luka
- **250 ml**vode
- **1/2**kockice za supu
- **2 kašike**kisele pavlake
- **50 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

Priprema

Šampinjone iseckati na kockice. Sitno iseckati crni i beli luk, a umbir narendati.

U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje ubaciti iseckani crni luk da se dinsta. Luk dinstati, uz mešanje, oko 2 minuta. Dodati beli luk, umbir, mleveni biber i suvi biljni zacin po ukusu. Sa biberom nemojte preterati, jer je i umbir ljutkast. Nastaviti dinstanje još dva minuta, pa dodati iseckane šampinjone. Kada ispari voda koju su pecurke pustile nalijte 250 ml supe (250 ml vode stavite da provri i dodajte pola pilece kockice za supu).

Kada corbica provri skloniti sa vatre i rucnim blenderom izblendati ili staviti u blender i sve izmiksati. Od corbice odvojiti 100 ml, a ostatak vratiti na vatru. Sipati mleko do željene gustine (meni je otišlo 250 ml mleka)

i ostaviti corbicu da provri. U 100 ml odvojene corbice razmutiti dve kašike kisele pavlake i kada corbica provri sipati, uz neprekidno mešanje. Probati da li treba dodati još šta od zacina, skloniti corbicu i poslužiti.

Savet