

Krem supa od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svježih šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **1 mala** šargarepa
- **1** čašmlijeka
- **1,5 dcl** pavlake za kuvanje
- so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Na malo ulja prodinstati sitno sjeckan luk, pa dodati šampinjine narezane na listice (2 šampinjona ostaviti). Kad šampinjoni omekšaju, propasirati ih štapnim mikserom. Vratiti na šporet, dodati sitno sjeckane 2 šampinjona, na sitne kockice sjeckanu šargarepu, mješavinu zacina, so, biber, pa preliti vodom. Kad šargarepa omekša dodati mlijeko i pavlaku, kratko prokuhati, pa poslužiti.

Savet