

Krem supa sa šargarepom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vekašargarepa
- **200 g**šampinjona
- **1**kockica supe od povrca
- **1 l**vode
- **2 kašike**brašna
- **80 ml**vode
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

U 1 l vode staviti izrendanu šargarepu i iseckane šampinjone. Staviti da se kuva. Kada prokuva ubaciti kockicu za supu, staviti zacin i biber po ukusu. Kada povrce omekša razmutiti 2 kašike brašna sa 80 ml vode i polako uz mešanje sipati u supu.

Savet