

Krem corba od praziluka (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašikaulja**
- **2 praziluka**
- **1 veka glavica crnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **2 krompira**
- **4 šoljesupe** (može i u kocki)
- **po ukususo**

Priprema

U loncu zagrijati ulje, pa dodati praziluk isecen na manje komade, iseckan crni luk i so, te dinstati dok luk ne omekša, oko 5 minuta. Dodati iseckan beli luk i još malo dinstati. Dodati oguljene i isecene krompire i supu, pa poklopljeno kuvati 20 minuta ili dok se krumpir ne skuva. Skloniti sa vatre i izblendirati ili propasirati. Vratiti u šerpu i zagrijati.

Savet