

## **Krem corba od praziluka (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kašikaulja**
- **2praziluka**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **2 krompira**
- **4 šoljesupe** (može i u kocki)
- **po ukususo**

### **Priprema**

U loncu zagrajati 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 krampir ne skuva. Sklonit sa vatre i izblendirati ili propasirati. Vratiti u šerpu i zagrejati.

### **Savet**