

## Francuska krem supa

*Iznenadice vas bogatsvom i punocom ukusa...*

**1** Beli deo praziluka oĀistiti, oprati, raseĀti po duĀini, pa iseĀti na manje komade. Crni luk oljuĀiti, oprati i iseckati Āto sitnije. Onda ga proprĀiti na maslacu da postane staklast. Tada dodati praziluk i joĀi malo proprĀiti.

**2**

**3**

**4** Naliti supom, dodati oljuĀiten, opran i na kocke seĀen krompir. Sve pobiberiti i malo dosoliti.

**5**

**6**

**7** Skuvano povrĀe umutiti u mikseru da se dobije gusta krem supa. Staviti na vatru da joĀi jednom prokljuĀa. Skinuti sa ringle i umeĀati pavlaku.

**8**

### Sastojci:

velika struka praziluka	2
krompira	4
glavice crnog luka	2
pavlake	2 dl
supe od kocke	1 l
maslaca	2 kasike
listova persuna	nekoliko
bibera	malo
sol	malo

9

10

11

12

13

**Napomena:**

Supu u tanjiru posuti seckanim perĀjunovim  
liĀĀem.