

## Krem supa od Āampinjona

*Iznenadjujuće mekog i prijatnog ukusa, ugejace vas i oduseviti...*

**1** Na ulju proprĀiti iseckani luk, pa kad omekĀja dodati iseckane peĀurke(200 g) i sok od limuna.

**2**

**3**

**4** Smanjiti temperaturu, dodati majĀinu duĀjicu, zaĀiniti biberom i dinstati 10-15 minuta.

**5**

**6**

**7** Naliti supom ili vodom, pokriti i kuvati joĀi 10 minuta, da peĀurke potpuno omekĀjaju.

**8**

**9**

**10** Ako spremljenu supu prebaciti u blender i ispasirati (paziti da u toku rada blendera supa ne iscuri, jer je vrela), ili ispasirati ruĀnim blenderom.

### Sastojci:

ulja 2 kasike

sampinjona 250 g

crnog luka 1 manja glavica

soka od limuna 1 kasika

pilece supe (ili vode) 3 solje

majcine dusice 1/2 kasicice

soli, bibera malo

11

12

13  
Pseбно izdinstati 50gr iseckanih peÅ•uraka, 2-3 minuta. Vratiti supu na vatru, i prokuvati joÅ•i par minuta na manjoj temperaturi. Odozgo staviti izdinstane peÅ•urke, posuti perÅ•junom i skloniti sa vatre.

14

**Napomena:**

SluÅ•iti sa kiselom pavlakom.