Kremasta supa od pečuraka

Sastojci

- 30 g Puter
- 1 Luk
- 200 g Pečurke
- 15 g Brašno
- 8 g C mleveni crni biber
- 5 g Začin C mešavina začina
- 52 g C krem supa od pečuraka

Uputstvo

1. U blago zagrejanu šerpu ubacite puter.
2. Kada se otopi dodajte seckani luk i pečurke pa prodinstajte 5 min.
3. Kada luk omekša, a voda od pečuraka ispari dodajte brašno i promešajte.
4. Dodajte vodu i C krem supu od pečuraka. Promešajte, pa posolite i pobiberite po želji.
5. Nakon 15 minuta kuvanja, začinite sezonskim začinima po želji i poslužite sa preprčenim hlebom.

Prehrana

Ugljeni hidrati	50.71 g
Energija	267.35 kcal
Masti	7.22 g
Belančevina	6.35 g

20 Min

4 porcije