



Supa od pečuraka i pirinča

Sastojci

- 1.5 šolje C pirinač, dugo zrno
- 100 g Slanina
- 15 g Šargarepe
- 2 drške Celer
- 1 Luk
- 1.5 Beli luk
- 20 g Brašno
- 230 g Šitake pečurke
- 5 g Začin C univerzalni začin kesica 250g
- 52 g C krem supa od pečuraka

Uputstvo

1. Skuvajte pirinač i ostavite sa strane. Iseckajte svo povrće na sitno, pa i to ostavite sa strane.
2. Propržite slaninu i u nju dodajte isečeno povrće, pa propržite sve zajedno dok ne ispari voda iz pečuraka, zatim začinite biberom, solju i Začinom C.
3. U istu šerpu dodajte brašno i vodu i kuvajte nekoliko minuta. Nakon toga dodajte sadržaj C supe od pečuraka i pirinač i sve zajedno ukrčkajte narednih 15 minuta.
4. Na kraju dodajte sitno seckani peršun i slatku pavlaku i po potrebi začinite. Probajte ovu supu sa krutonima ili tostiranim hlebom i nećete se pokajati!

Prehrana

Ugljeni hidrati	77.26 g
Energija	461.55 kcal
Masti	14.38 g
Belančevina	10.28 g

43 Min

5 porcije