

Крем супа од печурки

Потребни состојки:

- 500 г печурки шампињони но може и комбинација
- 2 л вода
- 1 коцка за супа од зеленчук
- 1-2 компири
- 1 морков
- 1/4 кромид (опционално)
- 1 чешне лук (опционално)
- сол
- црн бибер
- масло
- леб

Начин на подготвување:

За супата:

Во тава на оган ставете масло и додадете ги исечканиот кромид и лукот. Кратко пропржете ги. Печурките измијте ги, исечкајте ги на поголеми парчиња и нив додадете ги во тавата. Пржете ги додека водата не испари од нив.

Во подлабок сад ставете ги печурките и додадете 2л вода, коцката за супа, излупените и исечкани компири, морков, сол и црн пипер. Оставете да се вари додека компирите и морковот не се сварат.

Кога супата е сварена оставете кратко да се излади и дел по дел ставете ја во блендер да се изблендира. Може да користите и рачен блендер. Не мора да ја ставате цела количина на вода доколку сакате супата да е погуста.

За крутоните:

Ладниот леб исечете го на коцки со големина 1x1 см. Во нелеплива тава ставете малку масло (1-2лажици) и додадете ги коцките леб. Пржете неколку минути со промешување за коцките да добијат златно кафеава боја. Може да користите и зачини по вкус или сирење.

Може да ја сервирате со крутони , лимон, кисела павлака, магдонос, маслиново масло или со вашиот омилен сос.