



CREAMY MUSHROOM SOUP

Sestavine:

200 g	šampinjonov
700 g	vode
200 g	mleka
1 kocka	jušne osnove (zelenjavne) / 1 zvrhano žličko doma pripravljene zelenjavne osnove
50 g	moke
1 čajna žlička	sol
50 g	smetane
4 vejice	svežega peteršilja, samo listi
50 g	topljenega sira

Priprava:

1. Šampinjone položite v mešalno posodo in jih sekljajte **5 Sek./Hitrost 4.**
2. Dodajte vodo, mleko, jušno osnovo, moko in sol, ter kuhajte **10 Min/100° C/Hitrost 3.**
3. Dodajte smetano, peteršilj, topljen sir in kuhajte **2 Min/90° C/Hitrost 2.**
4. Mešajte **30 Sek./Hitrost 4-7** (hitrost povečujte postopoma). Postrežete toplo.