



## *KREM JUHA OD GLJIVA*

*Sastojci za 4 osobe:*

**30 dkg raznovrsnih gljiva  
( bukovače, šampinjoni, vrganji, itd. )  
3 dkg maslaca  
5 dkg gustina  
1 l vode  
2 dcl vrhnja za kuhanje  
Peršin  
Sol i papar po želji**

### *Priprema krem juhe od gljiva:*

Na ugrijanom maslacu pirjamo mješavinu gljiva lagano dolijevajući vodu. Kada voda zavrije polako dolijevamo razrijeđenu smjesu gustina koji smo prethodno razmutili u malo vode. Pustimo juhu da se još malo prokuha, začinimo po želji solju i paprom i na kraju legiramo vrhnjem za kuhanje.

Krem juhu od gljiva poslužujemo u zagrijane tanjure ukrašene grančicama peršina i kiselim vrhnjem.



*Dobar tek!!!*