

# Bramborová krémová polévka s houbami



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**727** kalorií , **10 g** cukrů , **4 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborova-kremova-polevka-s-houbami>

## Příprava

Brambory, mrkev, celer a petržel oloupeme a nakrájíme na kostičky. Osolíme, opepříme, přidáme majoránku a zalijeme vodou tak, aby její hladina byla 1 cm nad zeleninou. Vaříme doměkka. Poté vlijeme mléko a vše rozmixujeme. Olej smícháme s petrželkou a rozmixujeme. Houby opražíme nasucho v pánvi. Polévku rozdělíme do čtyř talířů, doprostřed dáme houby a dokola pokapeme petrželkovým olejem. Podáváme.

## Ingredience

- 350 g brambor
- 100 g mrkve
- 100 g kořenové petržele
- 100 g celeru
- 100 g hub
- 150 ml polotučného mléka
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 4 lžičky majoránky
- 4 lžičky petrželové natě
- 2 lžíce řepkového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Polévka

