

# Maďarská žampionová polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

474 kalorií , 0 g cukrů , 39 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/madarska-zampionova-polevka>

## Příprava

Žampiony oloupeme a nakrájíme na plátky. Do hrnce dáme máslo a žampiony podusíme, přidáme lžici mouky, osolíme, opepříme a přidáme feferonku. Zalijeme asi 1 l vody a zvolna vaříme. Po 20 minutách odstavíme a vlijeme smetanu. Můžeme dochutit bujónem. Kdo má rád hustší polévky, může do smetany přidat trochu mouky.

## Ingredience

- ✓ 25 dkg žampionů
- ✓ 3 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ kousek feferonky
- ✓ 1 lžička bujónu
- ✓ 250 ml smetany na vaření
- ✓ 1 l vody

## Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

