

Žampionová krémová polévka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

271 kalorií , 0 g cukrů , 15 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Maso a očištěnou zeleninu zalijeme vodou, ochutíme tymiánem, bobkovým listem, pepřem a solí, vaříme. Když je maso měkké, přidáme očištěné žampiony a vaříme na mírném ohni cca hodinu. Maso společně se žampiony jemně nasekáme a propasírujeme přes jemné síto. Zalijeme scezeným vývarem. Zahustíme jíškou z másla a mouky, dochutíme solí, pepřem a vaříme cca 5 minut. Podáváme s na kostičky nakrájeným a na máslem osmaženým bílým pečivem.

Ingredience

- ✓ 300 g žampionů
- ✓ 200 g telecího masa
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 petržel
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1,5 l vody
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Labužník, Polévka