

Žampionová polévka s cibulkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **3**

93 kalorií , **0 g** cukrů , **4 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Očistíme žampiony, mrkev a brambor oškrábeme. Žampiony nakrájíme na tenké plátky, brambory na malé kostičky a mrkev nastrouháme na slzičkovém struhadle. Zeleninu dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou, přidáme kmín a vaříme se špetkou soli 15 - 20 minut. Oloupeme cibuli, nakrájíme jí na drobno a usmažíme na plátku másla. Jakmile jsou brambory skoro měkké, tak přidáme lžíci jíšky připravené na sádle a polévku chvíli povaříme. Polévku dochutíme bujónem, nebo solí, majoránkou a odstavíme. Žampionovou polévku nalijeme do talíře a přidáme smaženou cibulku na másle. Žampionová polévka s cibulkou se může podávat s pečivem i jako večeře.

Ingredience

- 150 g žampionů
- 1 střední brambor
- 2 lžíce strouhané mrkve
- 1 l vody
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 1 lžička majoránky
- 2 špetky kmínu
- sůl
- 1 lžíce jíšky připravené ze sádla a hladké mouky
- 1 plátek másla
- 1 střední cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Polévka

