

Žampionová polévka s knedlíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 5

183 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky. V kastrolu rozejdeme máslo, přidáme nakrájené žampiony a za občasného zamíchání je na středním plameni opečeme. Žampiony nejprve pustí šťávu. Mícháme asi 8 - 10 minut, dokud se všechna tekutina neodpaří. Zalijeme vodou, přidáme instantní jíšku, bujóny a přivedeme k varu. Do vařící polévky přidáme slaninové knedlíčky a vaříme je asi 3 minuty. Polévku odstavíme, dochutíme tekutým polévkovým kořením a sušenou petrželkou.

Ingredience

- 200 g žampionů
- sušená petrželka
- 2 kostky bujónu
- 4 lžíce instantní světlé jíšky
- 1 plátek másla
- 1250 ml vody, slaninové knedlíčky s petrželkou

Kategorie

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

