

# 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 lžíci 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

