

Francouzská celerovo - houbová polévka

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

23 kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: marko.sarka

Odkaz: <https://srecepty.cz/francouzska-celerovo-houbova-polevka>

Příprava

Celer oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. V hrnci rozpustíme margarín, přidáme celer a opékáme ho při střední teplotě 6 – 8 minut. Houby nakrájíme na větší kousky a přidáme do hrnce. Směs posypeme petrželí a zalijeme litrem vody. Vše přivedeme k varu a přidáme Francouzskou polévku. Povaříme dalších 10 minut. Před podáváním promícháme 100 ml polévky se zakysanou smetanou a přilijeme zpět do polévky.

Ingredience

- 1 sáček Francouzské polévky
- 1 malý celer
- 1 lžíce nasekané petržele
- 1 lžíce Romy
- hrst sušených hub
- 1 lžíce zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně,
Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina,
Polévka