

Žampionová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Brambory a mrkev oškrábeme a umyjeme. Kloboučky žampionů oloupeme a nožičky oškrábeme. Brambory nakrájíme na kostičky, mrkev nastrouháme na slzičkovém struhadle a žampiony nakrájíme na plátky. Do vařící vody vložíme brambory a žampiony, přidáme po špetkách soli a kmínu a vaříme asi 10 minut. Poté polévku zahustíme jíškou a přidáme nastrouhanou mrkev. Polévku provaříme asi 5 minut, přidáme houbové koření a sušenou petrželku. Dle potřeby polévku dosolíme.

Tip k receptu

Polévka se může na závěr doplnit rozšlehaným vejcem a krátce povařit, aby se vejce v polévce srazilo.



Ingredience

- 7 menších žampionů
- 2 menší brambory
- 2 lžíce strouhané mrkve
- sůl
- 1 špetka kmínu
- 1500 ml vody
- jíška
- 2 lžíce houbového koření Rossk
- 1 lžička sušené petrželky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Houby, Klasika, Rodina, Polévka