

Krémová žampionová polévka

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

2 brambory (100g)

300 g žampionů

1 cibule

1 stroužek česneku

2 lžíce másla

3 lžíce sekané petrželky

0,75 l mléka

pepř

sůl



Postup

Oloupané brambory nakrájejte na plátky, cibuli a česnek na kostičky. Houby očistěte, nožičky rozkrájejte na menší kousky.

Zpěňte máslo. Brambory nožičky hub, cibuli, česnek a 2 lžíce petrželky na něm za stálého míchání poduste do sklovita. Přilijte mléko a pod poklicí vařte. Polévku přeced'te, obsah síta rozmixujte a přidejte do polévky.

Má-li být smetanově hladká, proced'te ji ještě jednou a znovu nechte přejít varem.

Polévku dochuťte masoxem, solí a pepřem. Kloboučky hub nakrájejte na plátky přímo do polévky, aby zůstaly bílé a vařte ještě 1 minutu.

Ochuťte, přidejte drobně sekanou petrželku.