

Krémová polévka se žampiony

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 g celeru

70 g mrkve

50 g petržele

50 g pórků

100 g brokolice

2 lžice másla

zeleninový vývar z kostky

100 g květáku

200 g žampionů

4 lžice smetany ke šlehání

muškátový oříšek

petrželka

1,25 l vody

Postup

Celer, mrkev, petržel, pórek a cibuli důkladně očistíme, nakrájíme na kolečka nebo kostičky. Brokolici rozebereme na růžičky. Všechnu zeleninu krátce podusíme na rozpuštěném másle, zalijeme horkou vodou, přidáme kostku masoxu a uvaříme doměkka. Pak vše rozmixujeme a propasírujeme přes husté síto. Poté polévku přivedeme k varu, přidáme na růžičky rozebraný květák, na plátky nakrájené žampiony a 5 minut povaříme. Nakonec polévku zjemníme smetanou, dochutíme strouhaným muškátovým oříškem, osolíme a posypeme sekanou petrželkou.