

Žampionová polévka s brambory

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 200 g
- sterilované žampiony 1 plechovka
- smetana 1 kelímek
- houbový bujon 1 kostka
- máslo 1 plátek
- voda 2 l
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- vegeta 1 ks
- **podle potřeby**
- voda 1 ks
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme si brambory, které nakrájíme na malé kostičky. Cibuli očistíme a nasekáme najemno.

V hrnci rozejdeme olej. Vsypeme cibuli a pomalu ji smažíme, dokud nezačne zlátnout. Přidáme scezené žampiony, lehce orestujeme, aby si žampiony pustily šťávu. Poté zalijeme trochou vody, přidáme bujon a ochutíme solí a vegetou. Polévku asi 5 minut povaříme, přidáme brambory a

povaříme asi 5 - 10 minut. Nakonec polévku zahustíme moukou rozšlehanou ve vodě a zjemníme plátkem másla a smetanou.

Žampionovou polévku s brambory podáváme nejlépe teplou