

Šampiňónová polievka

Potrebuje

- - 200 g čerstvé šampiňónov
- - 3 zemiaky
- - 200 ml mlieko
- - 140 g syrokrem
- - 1 pl hladká múka
- - 2 ks bobkový list
- - 1 ks cibuľa
- - 1 pl maslo
- - 1 pl cukor
- - muškátový oriešok
- - rasca mletá
- - čierne korenie mleté
- - korenie hubové
- - soľ

Postup

Na masle opražíme na drobno nakrájanú cibuľu, spolu so šampiňónmi. Osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, hubovým korením a mletou rascou. Pridáme očistené a nakrájané zemiaky, vodu a varíme 20 minút. Keď sú zemiaky mäkké pridáme syrokrem a zátrepku, ktorú sme si pripravili rozmiešaním 1 PL hladkej múky v mlieku. Dochutíme nastrúhaným muškátovým orieškom (len troška, pretože je veľmi aromatický), troškou cukru a octu. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Katarína z Lučenca

náročnosť: nízka

čas: 60 min

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno