

Šampiňonový krém

Potrebuje

- - 2 lyžice masla
- - 250 g šampiňonov
- - 1 Karička v črievku
- - petržlenová vňať
- - soľ
- - čierne korenie

Postup

Šampiňóny si očistíme a nakrájame. Maslo roztopíme v hrnci a pridáme huby. Chvíľku podusíme, potom pridáme soľ. Dusíme za občasného miešania asi 3 minútky. Podležeme vodou a chvíľu povaríme. Dochutíme ešte čiernym korením a polievku rozmixujeme do hladka. Pridáme syr a necháme rozpustiť. Nakoniec do polievky pridáme nasekanú petržlenovú vňať. Polievku môžeme podávať s chlebovými krutónmi.

Tento recept nám posielala: Helena zo Širokého
náročnosť: nízka
čas: 40
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno