

Žampionový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Žampiony 300 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Mléko 750 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Smetana na vaření 100 ml
- Hobliny parmazánu na ozdobu 2 hrst
- Petrželka na ozdobu 1 hrst
- Hrubě mletý pepř 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na 2 lžících másla opékejte nadrobno pokrájenou cibuli, až zesklivatí; trvá to asi dvě minuty. Pak přidejte 300 g žampionů, pokrájených, a dvě minuty je opékejte. Zprašte lžící hladké mouky a míchejte ještě minutu. Přilijte 750 ml mléka, dobře rozmíchejte a přiveďte k varu. Ztlumte, osolte, opepřete a deset minut vařte. Zjemněte 100 ml smetany na vaření a rozmixujte. Při podávání můžeme ozdobit hoblinami parmazánu, petrželkou a hrubě mletým pepřem.