Houbový krém se sýrem

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- sýr verena 150 g
- gran moravia 50 g
- žampiópny 300 g
- dýně hoikajdo 300 g
- máslo 30 g
- cibule 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- mléko 5 dl
- voda 5 dl
- hladkolistá petržel 1 hrst
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1
Na másle osmahněte najemno nakrájenou cibuli, přidejte očištěné a nakrájené houby a omytou dýni nakrájenou na kostičky. Nechte pár minut nasáknout chuť, posypte moukou a za stálého míchání zřeďte po pár minutách mlékem.

2
Přidejte vodu a přiveďte k varu, poté vařte na mírném ohni 20 minut.

3
Nastrouhejte sýry, smíchejte je a po lžičkách přidávejte do krému, pomalu míchejte, až se vše pěkně spojí. Přidejte sůl a pepř a posypte nasekanou petrželkou.

4
Rozdělte krém do talířů a servírujte s topinkami.