

Krémová bramborová polévka s opékanými žampiony

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 7

- Brambory 800 g
- Voda 1 l
- Sušené houby 8 g
- Sůl 1 lžička
- Máslo 80 g
- Sýr Eidam 100 g
- Smetana na vaření 300 ml
- Vegeta 1 lžíce
- Žampiony 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Albánie

Počet porcí: 7

Postup:

Brambory jsem si očistila a nakrájela na menší kousky. Ve větším hrnci jsem je uvařila do měkka. Do hrnce jsem kromě brambor přidala i sušené hříby a 1/2 lžičky soli. Sušené houby udělají i z jednoduché polévky opravdovou delikatesu. Když byly brambory měkké, vodu jsem si z nich odlila do misky, abych ji mohla později použít. Brambory is houbami jsem si rozmixované. Dostala jsem hladkou bramborovou kaši. Kaši jsem vrátila do hrnce, přidala jsem máslo, nastrouhaný sýr, smetanu na vaření, vegetu a přilila jsem vodu, ve které jsem vařila brambory. Pokud by jí bylo málo, můžeme ještě dolít studenou vodu. Polévka by měla být hustá, ale přece ne až tak, aby v ní lžička postála. Přípravu opékaných žampionů jsem začala tak, že jsem si je umyla a nakrájela na plátky is nožičkami (mohou být trošku tlustší). Na pánvi jsem si zahřátí olej a postupně jsem žampiony opékané, tak že jsem je vložila do pánve vedle sebe, aby se vůbec nedotýkaly. Nechtěla jsem, aby pustily šťávu. Opékání chvílku trvá, neboť je nutné žampiony opéct z obou stran. Nepoužila jsem žádné koření. Nakonec jsem je vložila do polévky.