

Žampionový krém II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 8

- Žampiony 300 g
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Nové koření 4 kulička
- Mletý pepř černý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Světlá jíška 1 hrst
- Masox 1 ks
- Tymián 1 špetka
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Očištěné žampiony nakrájíme na kousky, cibuli nadrobno, mrkev a celer nastrouháme nebo pokrájíme na malé kostičky. Na oleji zpěníme cibuli, přidáme žampiony a nadrobno pokrájený česnek a špetku tymiánu a za stálého míchání dusíme, až zmenší výrazně objem. Pak zalijeme vodou (asi 1 l), osolíme, přidáme kuličky nového koření, mrkev, celer a vaříme asi 15 minut. Vyndáme kuličky nového koření a směs rozmixujeme ponorným mixérem. Přidáme masox, opepříme a vaříme ještě 5 minut. Dle potřeby zahustíme jíškou a ještě 5 minut povaříme.