

Francouzská polévka s žampiony

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Žampiony 300 g
- Řapíkatý celer 2 ks
- Naťová cibulka 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Máslo 2 lžíce
- Voda 2 l
- Bujón 2 ks
- Tymián 1 snítka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Rajčata 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Postup:

Žampiony podle potřeby očistíme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Řapíky celeru nakrájíme na kousky a stejně tak nakrájíme na tenké plátky i naťovou cibulku, ze které pouze odřízneme kořínky. V hrnci roztopíme máslo a nakrájenou naťovou cibulku společně s žampiony na něm lehce orestujeme, asi 10 minut. Po chvíli přidáme i nakrájený řapík celeru a prolisovaný česnek, sůl, pepř, špetku čerstvého tymiánu, promícháme, orestujeme společně ještě asi minutu a pak zalijeme vodou. Přidáme kostky bujónu a asi 15 minut vaříme. Pokud máme místo kostek k dispozici masový nebo zeleninový vývar, tak zalijeme polévku místo vody vývarem. Rajčata spaříme, zchladíme, oloupeme a dužinu rajčat nakrájíme na kostičky. Ty potom vložíme do hotové polévky a již nevaříme. Porce polévky můžeme na talíři ozdobit nasekanou natí nebo pažitkou a podáváme.

