

Celerová polévka se žampiony

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 4 lžíce
- Petrželová nať na ozdobu 3 snítka
- Pažitka 0.5 svazek
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Kari 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Libeček 1 svazek
- Celer 0.5 ks
- Máslo 2 lžíce
- Žampiony 150 g
- Vývar hovězí 1 kostka
- Voda 1.5 l
- Mouka hladká 2 lžíce
- Toustový chléb 3 plátek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Krok 1: Zpěníme 2 lžíce másla, zaprášíme hladkou moukou a uděláme jíšku, kterou zalijeme 1,5l vody. Přidáme kostku drůbežího vývaru, libeček a necháme 10 minut povařit.

Krok 2: Zatím očistíme houby, pokrájíme je na tenké plátky a na zbylém másle osmažíme. Přidáme celer, který jsme najemno nastrouhali, a orestujeme asi 5 minut.

Krok 3: Žampiony s celerem vhodíme do polévky a povaříme ještě asi 10 minut.

Krok 4: Polévku okořeníme, rozmixujeme ponorným mixérem a přidáme nasekanou pažitku. Podáváme ji s osmaženým toastovým chlebem, zdobíme čerstvou petrželkou.