

Žampionová polévka I

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Žampiony 200 g
- Hladká mouka 60 g
- Máslo 50 g
- Vývar z kostí a zeleniny 1 l
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Mléko 3 dl
- Žloutek 1 ks
- Pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji prochladlým vývarem a povaříme nejméně půl hodiny. Očištěné, na plátky nakrájené žampiony krátce podusíme v troše vývaru se lžičkou citronové šťávy. Povařenou jíšku přecedíme, přidáme žampiony, mléko, sůl, pepř a přivedeme téměř k varu. Hotovou polévku zjemníme žloutkem rozmíchaným ve dvou lžících mléka a podáváme.