



## Žampionová krémová polévka

### Ingredience

žampiony: **150 g**  
menší brambory: **1 ks**  
cibule: **1 ks**  
houbový nebo zeleninový vývar: **400 ml**  
smetana ke šlehání: **100 ml**  
máslo: **1 PL**  
olej: **1 PL**  
čerstvý tymián: **1 KL**  
čerstvý kopr: **1 KL**  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Žampiony očistíme a nakrájíme na čtvrtiny nebo širší plátky. Cibuli nakrájíme nadrobno, brambory na kostičky, vývar ohřejeme. Na troše oleje rozpustíme máslo, na kterém necháme zesklivatět cibuli. Přidáme žampiony a orestujeme. Zalijeme vývarem, přidáme brambory, tymián, špetku soli a pepře a...**

## Žampionová krémová polévka - recept

Žampiony očistíme a nakrájíme na čtvrtiny nebo širší plátky. Cibuli nakrájíme nadrobno, brambory na kostičky, vývar ohřejeme. Na troše oleje rozpustíme máslo, na kterém necháme zesklivatět cibuli. Přidáme žampiony a orestujeme. Zalijeme vývarem, přidáme brambory, tymián, špetku soli a pepře a vaříme **asi 20 minut doměkka**.

Rozmixujeme, zjemníme smetanou, přidáme kopr a krátce prohřejeme. Podle chuti dosolíme a dopepříme.

**Žampionová krémová polévka** se může podávat s krutony z bílého pečiva.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí