Polévka žampiónová

Jana Nedvědová

Ingredience

- žampiony
- cibule
- brambory
- řapíkatý celer
- mouka hladká
- pepř, sůl
- kmín drcený
- petrželka
- olej, trocha másla

Postup

Na oleji s máslem osmažíme cibuli dosklovata. Přidáme na plátky krájené žampiony, posolíme, opepříme, pokmínujeme, podlijeme trochou vody a dusíme, než se voda vyvaří. Pak zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme studenou vodou a vaříme 20 minut. Po 20 minutách varu přidáme na menší kostky nakrájené brambory a řapíkatý celer a povaříme dokud brambory nezměknou. Dochutíme dle chuti, můžeme přidat i pálivou papriku.

Zdroj: cilka.eu