

Šampiňónová krémová

Potrebuje

- - 200 g čerstvých šampiňónov
- - 50g masla
- - 250 ml smotany na varenie
- - 1 Karička črievko
- - 500 ml zeleninového vývaru
- - 1 cibuľka
- - 1 strúčik cesnaku
- - 2 lyžičky solamilu
- - soľ
- - čierne korenie
- - zelená petržlenová vňať
- - krutóny

Postup

Na masle si opražíme cibuľku, šampiňóny a cesnak, pridáme Karičku, dosolíme a dokoreníme. Zalejeme vývarom a chvíľku povaríme. Potom zalejeme smotanou zmiešanou so solamilom. Podávame s krutónmi.

Tento recept nám posielala: Marta z Pustého Čemerného

náročnosť: Nízka

čas: 30 minút

porcie: 4