

# Šampiňónová polievka

## Potrebuje

- - 300 g šampiňóny
- - 500 ml mlieko
- - 250 ml smotana na šľahanie
- - cibuľa
- - 3 strúčiky cesnaku
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 1 PL múka
- - syr Karička tehla

## Postup

Na masle podusíme na drobno pokrájanú menšiu cibuľu a cesnak. Pridáme nakrájané šampiňóny, posolíme a okoreníme a podusíme. Prilejeme mlieko a smotanu s múkou. Varíme za občasného miešania. Podávame s nastrúhaným syrom.

---

Tento recept nám posielala: Erika z Červeníka

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 6