

Šampiňónová polievka

Potrebuje

- - 150 g Karička črievko
- - 250 g čerstvé šampiňóny
- - 250 ml smotana na šľahanie
- - 3 ks zemiaky
- - 3 lyžice masla
- - 1 hrnček mlieka
- - 1 ks vajíčko
- - 1,5 liter vody
- - 3 bobkové listy
- - 3 guľôčky celé čierne korenie + 3 guľôčky nové korenie
- - soľ
- - rasca
- - korenie čierne mleté
- - ocot

Postup

Huby očistíme a nakrájame na kocky. Orestujeme na masle a potom podlejeme trochou vody. K hubám pridáme na kocky nakrájané zemiaky, bobkový list, celé korenie, rasca a varíme kým huby a zemiaky nezmäknú. Do polievky potom vmiešame vajíčko a dolejeme zvyšok vody. Nakoniec prilejeme smotanu a mlieko a pridáme Karička črievko. Polievku dochutíme soľou, korením a podľa chuti prilejeme trochu octu.

Tento recept nám posla: Dana z Michaloviec

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 6