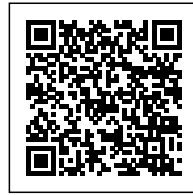




ŠAMPIŇONOVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA OD HUGA





Túto krémovú polievku milujem. Potrebujete len 3 suroviny! Cibuľu, šampiňóny a zemiaky. Polievka hotová za pár minút a je fantastická!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
200 gramov čerstvých šampiňónov
1 cibuľu
2 väčšie zemiaky



trochu oleja, mleté korenie, soľ

Postup:

V hrnci na rozpálenom oleji usmažte na drobno nakrájanú cibuľku. Pridajte nakrájané šampiňóny a usmažte do zlata. Pridajte na drobno nakrájané zemiaky, ochuťte soľou a korením. Zalejte vodou a varte dokedy nebudú zemiaky mäkké.

Ak sú zemiaky už uvarené úplne do mäkka, polievka je hotová. Odložte zo sporáka a vymiešajte ponorným mixérom do hladkého krému.

HOTOVO!

Odporúčam pridať do hotovej polievky trochu opečených šampiňónov.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo