

Selská polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Z másla a prosáté mouky připravíme zasmažku, zalijeme vlažným vývarem, přidáme pepř a pozvolna vaříme 20 minut. Ke konci varu polévku zjemníme mlékem a ještě krátce povaříme. Polévku procedíme hustým cedníkem, přidáme na plátky nakrájené žampiony a opět povaříme. Nakonec dochutíme kořením. Do hotové polévky vložíme v osolené vodě uvažené těstoviny. Ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 40 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 140 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 32 g
- **Hovězí bujón** - 28 g
- **Pitná voda nesycená** - 720 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 26 g
- **Špaldová mouka hladká 1 kg** - 40 g
- **Podravka Natur koření pasta zeleninová 135 g** - 10 g

