

Krémová polévka s liškami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Houby, nejlépe lišky, důkladně očistíme a nakrájíme na kousky. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Dvě třetiny nakrájené cibule smícháme s bramborami a spolu s 250 g lišek opečeme na dvou lžících másla. Poté přilijeme vodu, nebo vývar, a smetanu, přivedeme k varu a pozvolna vaříme asi 15 - 20 minut. Povařený krém poté necháme chvíli zchladnout, rozmixujeme a podle chuti osolíme a opepříme. Zbytek lišek nasekáme najemno a se zbytkem nakrájené cibule opečeme na dalších dvou lžících másla. Podusíme, až se vyvaří tekutina. Poté osolíme a můžeme opepřit. Vmícháme jemně nasekanou petrželovou nať a tuto houbovou směs rozdělíme na opečené kousky pečiva. Ty potom servírujeme ke krémové polévce.

Ingredience

- **Brambory** - 250 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 400 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 35 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Bageta cereální 110 g** - 240 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Milkin smetana na vaření 12% 200 g** - 350 g

