

Polévka se žampióny a kysaným zelím

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Brambory uvaříme společně s kysaným zelím a bobkovým listem. Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli se žampióny a dusíme doměkka. K žampiónům přidáme uvařené zelí s bramborami včetně vody, dochutíme solí, rozdrceným pepřem a necháme projít varem. Do hotové polévky vmícháme jogurt a nasekanou čerstvou pažitku.

Ingredience

- **Brambory** - 50 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Pažitka** - 20 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 50 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3% 150 g** - 60 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 200 g
- **Bobkový list 5 g** - 2 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 9 g

