



Suroviny

150 g sýru Verena
50 g sýru Gran Moravia
300 g žampionů
300 g umyté dýně
30 g másla
1 cibule

2 lžíce mouky
5 dl mléka
petrželka
sůl
pepř
chlebové topinky

HOUBOVÝ KRÉM

Hustá polévka s houbami, dýní a sýru Verena a Gran Moravia. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

Na másle osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme očištěné a nakrájené houby a dýni nakrájenou na kostičky. Necháme pár minut nasáknout chuť, posypeme moukou a za stálého míchání zředíme po pár minutách mlékem. Přidáme vodu a přivedeme k varu, poté vaříme na mírném ohni 20 minut. Nastrouháme sýry, smícháme je a po lžičkách přidáváme do krému, pomalu mícháme, až se vše pěkně spojí. Přidáme sůl a pepř a posypeme mletou petrželkou. Rozdělíme krém do talířů a servírujeme s topinkami.



PRVNÍ CHODY



POLÉVKA



15' PŘÍPRAVA



30' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST