

Selská polévka (10102)

Normovaný počet porcí: 10

Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



Selská polévka

Bílá až nažloutlá hustší polévka jemné vůně a chuti s vložkou pološirokých nudlí a na plátky nakrájených žampionů.

Ingredience 10 porcí

1800g	vývar B
65g	sádlo na smažení
100g	hladká mouka
330 g	mléko
100g	žampiony

podle chuti

petrželka
mletý černý pepř
sůl
polévkové koření

podle potřeby

máslo
široké nudle

Postup přípravy

Z dávky tuku a prosáté mouky připravíme světlou zasmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu. Přidáme mletý pepř a pozvolna vaříme za občasného prošlehávání nejméně 20 minut.

Ke konci varu polévku zjemníme mlékem a ještě krátce povaříme. Uvařenou polévku procedíme hustým cedníkem.

Žampiony nakrájíme na plátky a podusíme na tuku. Přidáme je do polévky, znovu krátce povaříme. Dochutíme polévkovým kořením a důkladně provaříme.

Do hotové polévky vložíme v osolené vodě uvažené pološiroké nudle, propláchnuté ve studené vodě a dobře okapané.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať nebo pažitku vkládáme do polévky při podávání.