



Houbová polévka z čerstvých hub

Ingredience

čerstvé houby: **100 g**
mrkev: **1 ks**
petržel: **1 ks**
brambory: **1 ks**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
zeleninový nebo houbový vývar: **700 ml**
máslo: **1 PL**
hladká mouka: **1 PL**
nové koření: **4 ks**
bobkový list: **2 ks**
sůl
pepř
drcený kmín
majoránka
petrželka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V hrnci rozežřejeme máslo a necháme na něm zesklovatět nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme na plátky nebo kostičky nakrájené houby a společně orestujeme. Zaprášíme moukou,

osmahneme, zalijeme horkým vývarem, přidáme na kostky nakrájenou zeleninu, prolisovaný česnek, nové koření, bobkový list, kmín,...

Houbová polévka z čerstvých hub - recept

V hrnci rozežřejeme máslo a necháme na něm zesklovatět nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme na plátky nebo kostičky nakrájené houby a společně orestujeme. Zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme horkým vývarem, přidáme na kostky nakrájenou zeleninu, prolisovaný česnek, nové koření, bobkový list, kmín, osolíme, opepříme a vaříme **asi 15 - 20 minut doměkka**.

Houbová polévka z čerstvých hub se nakonec dochutí trochou majoránky a posype čerstvou petrželkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí