

Houbová dršťkovka I.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hlíva ústříčná 600 g
- Anglická slanina v celku 100 g
- Větší cibule 2 ks
- Olej 1 lžíce
- Sladká paprika 3 lžička
- Pálivá paprika 1.2 lžička
- Hladká mouka 3 lžíce
- Masový vývar 2 l
- Bobkový list 2 ks
- Sůl a pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hlívu a slaninu nakrájejte na proužky, cibuli na kostičky. V hrnci orestujte na oleji slaninu, cibuli a 5 minut opékejte. Vmíchejte houby, krátce je orestujte, přisypte papriku, zamíchejte a zlehka opečte. Zasypte moukou, orestujte ji a zalijte vývarem. Vhodte bobkové listy, osolte, opepřete a vařte a za občasného míchání 45 minut.