

Pohanková polévka s houbami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Pohanka 150 g
- Kořenová zelenina 200 g
- Máslo 2 lžíce
- Zeleninový bujón 1 kostka
- Houby - sušené 1 hrst
- Sůl 2 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pohanku důkladně propláchneme studenou vodou a teprve potom ji dáme vařit. Kořenovou zeleninu očistíme, nahrubo nastrouháme a na másle podusíme.

Zeleninu podlijeme vývarem, přidáme namočené houby a vaříme. Nakonec do polévky ještě přimícháme pohanku, sůl a pepř.

