

Houbový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Směs lesních hub 350 g
- Máslo 60 g
- Cibule, pokrájená nadrobno 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Menší brambora, oloupaná a nakrájená na kostičky 1 ks
- Mléko 1 l
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Pažitka 1 hrst
- Krutony z toastového chleba na ozdobu 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Houby očistěte a pokrájejte na kousky. V hrnci rozehejete máslo a opečte na něm doměkka cibuli a houby; trvá to asi 4 minuty. Pak přisypte mouku, míchejte a počkejte, až se zbarví do světle žluta. Přihodte kostičky brambory, zalijte mlékem, osolte a opepřete a vařte asi 15 minut, až budou brambory měkké.

2 Krém rozmixujte ponorným tyčovým mixérem, ozdobte pažitkou, krutony (případně orestovanými drobnými houbami) a podávejte.

