

Bílá houbová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- houby 200 g
- tuk 100 g
- polohrubá mouka 100 g
- mléko 0.8 l
- vývar s kostí 1.5 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Čisté, omyté a nakrájené plátky hub podusíme na 30g tuku do měkka
2. Přidáme kmín a mletý pepř
3. Ze 70 g tuku a hladké mouky připravíme světlou zasmažku (viz jíšky)
4. Zalijeme vlažnou vodou (vývarem z kostí), dobře rozšleháme a pozvolna vaříme
5. Provařenou polévku přecedíme přes jemný cedník
6. Přidáme dušené houby a zalijeme mlékem

7. Dochutíme solí(vegetou) a krátce povaříme.