Houbová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé lesní houby 500 g
- Kmín - dle chuti 2 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Cibule, nakrájená na kostičky 1 ks
- Brambory, oloupané a nakrájené na menší kostky 500 g
- Máslo 50 g
- Máslo (na dušení hub) 20 g
- Hladká mouka 40 g
- 12% smetana 1 balení
- Zelená petrželka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nakrájejte houby
Čerstvé houby dočistěte nožem od hlíny, listí a jiných důkazů jejich lesního původu. Chcete-li, opláchněte je (nebo otřete mokrým hadříkem), ale pak je také dokonale osušte. Houby svisle nakrájejte na plátky, větší kusy napřed rozpulte anebo překrájejte.

2. Poduste dary lesa i pole
Plátky hub vložte do hrnce na kostičky cibule, osolte a posypte kmínem; můžete přidat 20 g másla.

Přiklopte a za občasného míchání nechte podusit. Až houby změknou, přidejte kostky brambor a zalijte je litrem vody. Přiveďte k varu a vařte, aby brambory změkly.

3. Jíška hustí polévku
Stranou si připravte světlou jíšku: na másle za stálého míchání zpěňte hladkou mouku. Na minutu dvě odstavte a pak zalijte 200 ml studené vody. Hotovou jíškou zahustěte vývar a povařte patnáct až dvacet minut. Občas polévku zamíchejte, aby se nepřipalovala ke dnu.

4. Smetana zjemňuje
Polévku s provařenou jíškou odstavte z ohně a opatrně do ní za stálého míchání vlijte smetanu o pokojové teplotě. Dále nevařte. Podle chuti dosolte. Podávejte ihned.