

Kroupová polévka s houbami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Sušené houby 80 g
- Sádlo 2 lžíce
- Cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Drcený kmín 1.2 lžička
- Zeleninový vývar 2 l
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 5 kulička
- Černý pepř 5 kulička
- Velké kroupy, předem namočené 150 g
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Čerstvě mletý pepř 4 špetka
- Česnek 4 stroužek
- Čerstvý petrželka 1 hrst
- Sušená majoránka 1 hrst

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Houby namočte do teplé vody a nechte 30 minut nabobtnat. V hrnci na lžíci sádla zpěňte cibuli, přisypte kmín a koření, přilejte vývar nebo vodu, přidejte houby i s nálevem a namočené a propláchnuté kroupy. Přiveďte k varu, ztlumte plamen, přiklopte a vařte asi 45 minut, dokud kroupy

nezměknou. Podle potřeby přilijte ještě trochu vody, polévku ochuťte prolisovaným česnekem, solí, pepřem a rozemnutou majoránkou a stáhněte z ohně. Vmíchejte lžící sádla a podávejte posypané nasekanou petrželkou.