

Dršťková z hlívy ústřičné

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Olivový olej 1 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 1 ks
- Hlíva ústřičná 200 g
- Mouka hladká 1 lžíce
- Paprika sladká mletá 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín mletý 1 špetka
- Nové koření mleté 1 špetka
- Libeček 1 špetka
- Majoránka 1 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Bujón zeleninový 1 kostka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegani

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do hrnce vlijeme olej, přidáme najemno pokrájenou cibuli a osmažíme. Přidáme na proužky pokrájenou hlívu ústřičnou, podrcený česnek a zasmažíme. Přidáme mouku, koření, bujón, přilijeme vodu (asi 700 ml) a vše povaříme asi 20-25 minut. Dochutíme majoránkou, libečkem a solí.