

Gobova juha - polévka z hřibků

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sladká paprika 1 lžička
- pálivá paprika 1 lžička
- chřípky 5 ks
- mrkev 2 ks
- brambor 1 ks
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- čerstvý libeček 1 snítka
- čerstvá hladkolistá petržel 1 snítka
- smetana 1 kelímek
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Ve velkém hrnci rozpustíte máslo a vsypte na něj najemno nakrájenou cibuli a tenké plátky česneku. Chvilí restujte, aby cibule lehce zesklivatěla, poté zmírněte oheň a zasypte oběma mletými

paprikami a za stálého míchání nechte chvíli restovat, ale pozor, paprika se nesmí připálit, jinak by zhořkla.

2

Zalijte 2 dl vody, promíchejte a vsypte na kousky nakrájené houby, přikryjte pokličkou a nechte 2-3 minuty dusit. Poté do hrnce vsypte na kostky nakrájené brambory, na kolečka nakrájené mrkve a vše zalijte horkou vodou. Zelenina i houby by měly být ponořené.

3

Čerstvé bylinky nasekejte najemno a polovinu vhodte do polévky. Dále ji dochuťte solí a pepřem a přikryté vařte 10 minut. Mezitím do šlehačky vmíchejte hladkou mouku. Po uplynutí deseti minut do polévky vmíchejte připravenou šlehačku a vařte za občasného míchání dalších 10 minut. Před servírováním případně dochuťte a zasypte zbylými bylinkami.