

Houbová polévka s rajčaty

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sušené hříbky 10 g
- olivový olej 45 ml
- čerstvé houby 600 g
- česnek 2 stroužek
- loupané a nakládané rajčata 450 g
- kuřecí vývar 600 ml
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Sušené hříbky dejte do mísy, zalijte horkou vodou a nechte nasáknout asi 15 minut.

2

Rozehřejte olivový olej a duste na něm čerstvé houby na mírné teplotě. Přidejte česnek a za stálého míchání smažte další 1 minutu.

3

Přidejte sušené hříbky včetně vody, ve které se namáčely, a nakrájená rajčata. Míchejte asi 10 minut na střední teplotě a potom hrnec odstavte. Přilijte vývar, dochuťte solí a černým pepřem a nechte ještě asi půl hodiny pobublávat.

4

Servírování: Nalijte polévku do mísy, nasypejte na ní bazalku a parmezán.

Poznámka:

kuřecí vývar - radši doma dělaný než s kostky