

# Houbová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- petrželka 2 ks
- masox 1 ks
- celer 0.5 ks
- mrkev 2 ks
- krupice 1 ks
- droždí 1 ks
- houby sušené 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Na oleji osmažíme cibulku a za stálého míchání přidáme pokrájenou zeleninu a hrst hub nebo žampionů. Když zelenina změkne, přidáme rozdrobené droždí, směs zalijeme vodou a osolíme. Během varu zahustíme 1-2 lžícemi dětské krupičky. Nakonec přidáme nasekanou petrželku nebo libeček. Aby byla polévka sytější, lze ji doplnit osmaženými kostičkami chleba.