

Houbová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Jarní cibulka 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Hlíva ústříčná 250 g
- Žampiony portobello 2 ks
- Pórek 1 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Tymián 1 špetka
- Bílé víno 300 ml
- Zeleninový vývar 1 l
- Petrželka 1 hrst
- Smetana 33% 200 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujte nadrobno nakrájenou jarní cibulku spolu s nasekaným česnekem, přidejte na menší kousky nakrájenou hlívu, portobello a pórek. Osolte, opepřete, přidejte tymián a orestujte dozlatova. Potom podlijte vínem a redukujte. Když se víno odpaří, přilijte vývar a povařte. Na závěr přidejte nadrobno nasekanou petrželku, vmíchejte smetanu a dochuťte solí a pepřem.

