

Houbová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Cibule 100 g
- Čerstvé houby 250 g
- Sůl, kmín - dle chuti 1 špetka
- Voda 1 l
- Ovesné vločky 40 g
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme na másle a přidáme očištěné , omyté a na plátky nakrájené houby. Osolíme a okořeníme kmínem, podlijeme a necháme as 15 minut dusit. Pak přidáme zbývající tekutinu, zavaříme přebírané vločky a uvaříme je doměkka. Polevku podle chuti dokoříme a doplníme nadrobno nakrájenou pažitkou.