

Polévka z čerstvých hub

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Smetana 1.4 l
- Máslo 40 g
- Cibule 100 g
- Čerstvé houby 500 g
- Sůl, kmín - dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka 30 g
- Žloutek 1 ks
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme na másle. Přidáme houby očištěné a nakrájené na menší plátky. Společně necháme osmažit, až houby pustí vodu, přidáme sůl, kmín a zalijeme vodou. Měkké houby zalijeme smetanou s rozšlehanou moukou a necháme asi 10 minut povařit.. Nakonec do polévky přidáme rozšlehaný žloutek a doplníme nadrobno nakrájenou petrželkou.