

Polévka z čerstvých hub s brambory

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Brambory 150 g
- Sůl, kmín - dle chuti 1 špetka
- Čerstvé houby 250 g
- Olej 20 g
- Hladká mouka 20 g
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme, oloupáme a nakrájíme na kostky. Dáme je vařit do osolené vody s kmínem. Přidáme i dobře očištěné a nadrobno nakrájené houby. Společně vaříme doměkka. Z oleje a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji vodou a necháme dvacet minut povařit. Spojíme s uvařenými brambory a s houbami, doplníme nadrobno nakrájenou petrželkou a podáváme.