

Polévka houbová s uzeninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 ks
- Sádlo 40 g
- Cibule 100 g
- Čerstvé houby 500 g
- Sůl, kmín, sladká paprika - dle chuti 2 špetka
- Ovesné vločky 50 g
- Klobása nebo kabanos 100 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme sůl kmín, sladkou papriku a očištěné , na plátky nakrájené houby a přebrané ovesné vločky. Zalijeme vodou a vše povaříme asi půl hodiny doměkka. Pak přidáme kabanos, necháme prohřát a doplníme rozšlehaným vejcem, které necháme v polévce srazit.