

Jemná houbová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Polotučné mléko 250 ml
- Olej 1 lžíce
- Lišky - houby 125 g
- Žampiony 125 g
- Instantní vločky 15 g
- Zeleninový vývar 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepeř 1 špetka
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lišky a žampiony očistíme a nadrobno nakrájíme. Cibuli očistíme a nakrájíme na co nejdrobnější kousíčky (aby nebyla v polévce moc cítit). Nakrájenou cibuli osmažíme dozlatova na rozpáleném oleji. Přidáme houby a za stálého míchání restujeme asi 5 minut. Po pěti minutách polovinu hub odejmeme na talíř a dáme bokem. Zbytek hub smícháme s instantními vločkami a minutku opékáme. Po minutě přilijeme mléko, celý vývar a v hrnci bez pokličky vaříme na nízké teplotě. Houbový krém rozmixujeme ručním šlehačem (já nemixuji úplně) ochutíme solí, pepřem dle chuti. Přidáme polovinu odložených hub a podáváme.

Poznámka:

Dle chuti můžeme dát i jiné houby a já dochucuji tymiánem.