

Podkrkonošská houbová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Jana.Havlickova



Suroviny

Porce: 4

- Sušené houby 1 miska
- Brambory 4 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Ocet 1 dl
- Petrželka/pažitka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předeme namočené houby zalijeme 1,5 l vody, osolíme, okmínujeme a dáme vařit. Přidáme oloupané a na kostičky nakrájené brambory a krátce povaříme. Mouku rozmíchanou v trošce vody za stálého míchání pomalu lijeme do polévky, aby se nevytvořily žmolky a povaříme. Když jsou brambory i houby měkké, zašleháme po lžících zahřátou smetanu tak, aby se nesrazila. Nakonec vmícháme vejce, stáhneme z ohně, dochutíme solí, octem a posypeme sekanou petrželkou či pažitkou.

Poznámka:

Můžeme podávat s chlebem.