Houbová polévka v bochníčku

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Malé chlebové bochníčky 4 ks
- Čerstvé houby 400 g
- Cibule 2 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Sůl, kmín, pepř - dle chuti 2 špetka
- Mrkev 2 ks
- Kousek celeru 125 ks
- Petrželový kořínek 1 ks
- Menší brambory 5 ks
- Sypký bujon bez konzervantu 1 lžička
- Hladká mouka 1 lžíce
- Vyloupaný hrášek 1 hrnek
- Libeček 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kořenovou zeleninu a jednu cibuli očistíme a drobně nakrájíme. Na rozehřátém sádle ji lehce opečeme, posypeme moukou, zapražíme a přidáme oloupané, na kostky nakrájené brambory, hrášek, bujon a kmín. Zalijeme asi 0,75 l studené vody, promícháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme asi 15 minut. Občas promícháme a nakonec osolíme, opepříme a vmícháme jemně nasekaný libeček.

Mezitím zpěníme na sádle drobně druhou cibuli, přidáme očištěné a nakrájené houby, lehce opečeme, mírně osolíme, okmínujeme a zvolna podusíme doměkka. Seřízneme vršky bochníčků, dobře je vydlabeme, rozdělíme do nich podušené houby, zalijeme polévkou a ihned podáváme.