

Houbová se smetanou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé houby 300 g
- Cibule 1 ks
- Máslo nebo olej 3 lžíce
- Brambory 3 ks
- Sůl, drcený kmín - dle chuti 2 špetka
- Zakysaná smetana 250 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Zelená petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky, zalijeme vodou, osolíme, okmínujeme a dáme vařit. Na másle nebo oleji necháme zesklovatět pokrájenou cibuli, přidáme na plátky nakrájené očištěné houby a trochu podusíme. Houby přidáme k vařícím se bramborám a vaříme do změknutí. Ve smetaně rozkvedláme mouku, přilijeme do polévky a ještě chvíli povaříme. Podle chuti dosolíme a na talíři ozdobíme zelenou petrželkou.