

Houbová bílá polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Oloupané brambory 800 g
- Zelenina do polévky 200 g
- Houby 200 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Šlehačka 200 ml
- Sůl, pepř 1 ks
- Nové koření 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Petrželka 1 ks
- Vařené vejce 8 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do hrnce dáme nakrájené brambory, zeleninu, houby /čerstvé nebo mražené/, nakrájenou cibuli a nalijeme necelé 2 l vody. Přidáme sůl, 6 středních kuliček pepře, 4 střední kuličky nového koření, 2 střední bobkové listy a vaříme. Když jsou brambory téměř měkké přidáme mouku rozkvedlanou v trošce vody a chvíli povaříme. Vypneme plotýnku, přidáme šlehačku a pokrájenou petrželku. Při

servírování dáme na talíř pokrájené, nebo rozpůlené vejce. Polévka je odleželá ještě chutnější, proto se u nás vaří vždycky větší množství.