

Jemná houbová krémová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Žampiony 125 g
- Lišky 125 g
- Cibule 1 ks
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Instantní vločky 15 g
- Polotučné mléko 250 ml
- Zeleninový vývar 200 ml
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Tymián 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Houby očistíme a nadrobno nakrájíme. Cibuli oloupeme a jemně nasekáme. Rozpálíme olej a opečeme v něm cibuli. Přidáme houby a za stálého míchání opékáme ještě asi 5 minut. Polovinu hub dáme stranou.

Zbylé houby posypeme instantními vločkami a za stálého míchání krátce (asi 1 minutu) opékáme. Přilijeme mléko a vývar a v nezakrytém hrnci vaříme při nízké teplotě. Houbový krém rozmixujeme a ochutíme solí a pepřem. Do polévky přidáme zbylé houby a tymián a podáváme.