

Krémová polévka z hlívy ústříčné s bramborami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Brambory 5 ks
- Smetana na vaření 100 ml
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Libeček 1 snítka
- Zeleninový vývar 1.5 kostka
- Máslo 2 lžíce
- Hlíva ústříčná 30 g
- Cibule 1 ks
- Majoránka 2 špetka
- Kmín celý 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Brambory oškrábeme a nakrájíme na malé kostičky a uvaříme ve vodě s kmínem. Cibuli nasekáme nadrobno. Houby očistíme a nakrájíme na malé kousky.

Krok 2: V hrnci rozehtějeme máslo, na kterém osmahneme cibuli a přidáme houby. Zalijeme 1,5 l vody, vložíme kostky zeleninového vývaru a libeček. Osolíme a opepříme, necháme vařit 15-20 minut. Přidáme půlku vařených brambor. Druhou polovinu si necháme na ozdobení.

Krok 3: Polévku rozmixujeme ponorným tyčovým mixérem a přilijeme smetanu. Dle chuti dochutíme solí, pepřem a majoránkou. Necháme přejít varem. Polévku na talíři ozdobíme vařenými bramborami.