

Houbová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Čerstvé houby 200 g
- Menší cibulky 100 g
- Kuřecí nebo masový vývar 7 dl
- Smetana 2 dl
- Šlehačka 4 lžíce
- Pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- cayenský pepř 1 špetka
- Máslo 30 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na másle zpěníme cibuli, zalijeme vývarem a podusíme deset minut na malém plaménku. Omyté houby nakrájíme na tenké plátky, 120 g hub vložíme do polévky a umixujeme při největší rychlosti. Polévku nalijeme zpět do hrnce, osolíme, opepříme, přidáme zbytek hub a povaříme. Po chvilce vmícháme smetanu, přihřejeme a ihned rozdělíme na talíře. Na každou porci vložíme lžící šlehačky a špetku cayenského pepře.