

Hříbková polévka s vařenými vejci

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Větší hříbky 400 g
- Natvrdo uvařená vejce 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Smetana 1 dl
- Hladká mouka 15 g
- Cibule 0.5 ks
- Petrželka 1 hrst
- Masox 1 kostka
- Pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Voda 1 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Očištěné hříbky velmi jemně nakrájíme a osmažíme s drobně nakrájenou cibulí na oleji. Zaprášíme je moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme, osolíme, opepříme a za občasného zamíchání povaříme. Ke konci varu přidáme masox. Do polévky vmícháme smetanu, polévku přehřejeme, avšak nevaříme. Před podáním polévku posypeme jemně nasekanou petrželkou a vařenými vejci nakrájenými na malé kostičky.