

Mléčná polévka s houbami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Kmín 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Čerstvé houby 400 g
- Mléko - můžeme použít i smetanu 250 ml
- Hladká mouka 40 g
- Žloutky 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vody s kmínem a solí nakrájíme očištěné houby a 15 minut povaříme. Pak přidáme mouku zakvedlanou v mléce a povaříme. Nakonec vmícháme v trošce mléka rozšlehané žloutky, ale už nevaříme, jen prohřejeme. K polévce podáváme tmavé pečivo nebo vařené brambory.