Dršťková polévka z bedel

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- kloboučky bedel 2 ks
- cibule 1 ks
- česnek 2 lžička
- majoránka 1 špetka
- Masox 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- voda 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oškrábeme klobouky z bedel, vyřízneme prostřední kolečko a zbylé části kloboučků nakrájíme na nudličky a zalijeme vodou. Vložíme jeden masox a vaříme bez pokličky. Mezitím na vyšší pánvičce osmažíme velkou cibuli na másle, přidáme tři lžíce hladké mouky, zapražíme, dáme mletou papriku a zalijeme vodou. Rozmícháme a přidáme do horké vody s masoxem. Vložíme majoránku, pepř, rozmačkaný česnek se solí a maggi. Vaříme dalších cca 15 minut až jsou houby měkké.

Poznámka:

bedel může být i víc