

Gulášová polévka z hlívy ústříčné

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hlíva ústříčná 300 g
- Brambory 300 g
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžička
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Sladká paprika 1 lžice
- Zeleninový vývar 1.5 l
- Hladká mouka 1 lžice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujeme nadrobno pokrájenou cibuli a přidáme na kostičky nakrájené brambory a na plátky nakrájenou hlívu ústříčnou.

Vše podusíme asi 5 minut, poté zasypeme sladkou paprikou, přidáme majoránku, kmín, podlijeme 1,5 l zeleninového vývaru.

Vaříme doměkka cca 25 minut. V půlce vaření přilijeme půl hrnku vody s rozmíchanou 1 lžící hladké

mouky a vše pořádně promícháme a necháme zhoustnout. Ke konci dochutíme solí a pepřem.