

Smetanová houbová polévka

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Vlastní

Suroviny

1,5 l vody

1 cibule

3 brambory

200 g čerstvých krájených hub

olej

sladká paprika

kmín

sůl

pepř

smetana ke šlehání

hladká mouka

ocet

Postup

Na oleji zpěníme cibuli, přidáme oloupané a nakrájené brambory, houby a okořeníme paprikou, kmínem, pepřem a solí. Vše podlijeme vodou a povaříme. Když jsou brambory měkké, tak polévku zalijeme kvedlíkem, který ušleháme ze smetany a hladké mouky. Zavaříme a odstavíme. Přidáme jen trochu octa, aby polévka měla chuť slabě kyselou