

Polévka ze sušených hub

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

olej

zelená petrželová nat'

sůl

2 lžíce hladké mouky

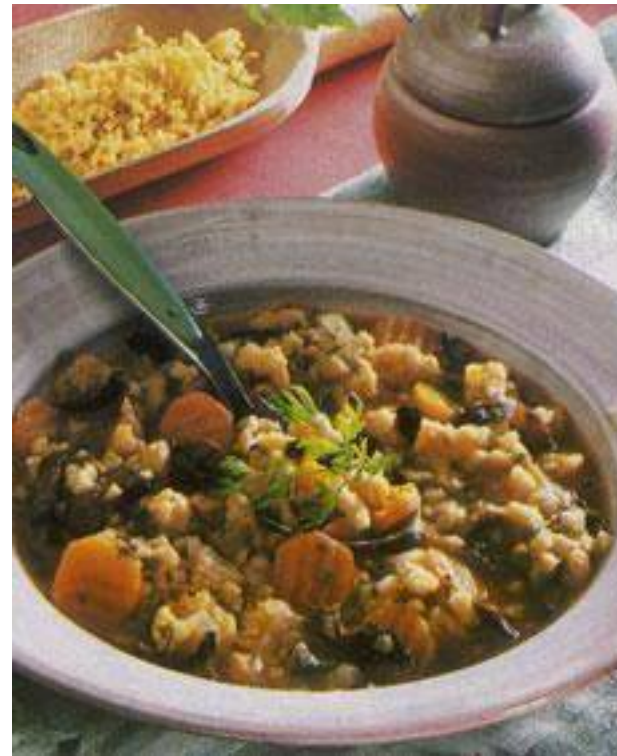
mleté černé koření a kmín

mletá červená paprika

1 cibule

20 g suchého nastrouhaného nudlového těsta

160 g sušených hub



Postup

1. Houby opláchneme, nakrájíme, dáme do vody a vaříme. Z oleje, mouky, nastrouhané cibule připravíme zasmažku, do ní přidáme červenou papriku, zalijeme vodou, posolíme a přidáme k uvařeným houbám a povaříme. Nakonec do polévky přidáme nastrouhané těsto, nasekanou petrželovou nat', černé koření a kmín. Vaříme, dokud nejsou těstoviny měkké.