

Vánoční houbová polévka

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g čerstvých nebo sušených hub
1 mrkev
1 menší petržel
1 pórek
čtvrťka celeru
2 lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
2 lžíce krupěk
100 ml sladké smetany
sůl
drcený kmín
pepř
dle chuti zelenou petrželku na ozdobení

Postup

Zeleninu oloupeme a nakrájíme na tenké nudličky. Čerstvé houby očistíme, rozkrájíme na plátky (sušené namočíme asi na hodinu do studené vody) a podusíme doměkka. Mezitím z tuku a mouky umícháme světlou jíšku. Zředíme ji vydušenou šťávou z hub a doplníme vodou asi na 1 litr. Přidáme kořenovou zeleninu a vaříme na mírném plameni asi 20 minut. Mezitím zvlášť uvaříme dobře propláchnuté krupky. Vložíme je do polévky, přidáme houby a nakonec smetanu. Hotovou vánoční polévku osolíme a okořeníme. Před podáváním bohatě ozdobíme zelenou petrželkou.