

Dršťková polévka z hlívy ústřičné

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g hlívy ústřičné

2 cibule

1 lžíce sádla

sůl

pepř

mletá sladká paprika

hovězí bujón nebo masox

jíška z hladké mouky

majoránka

1-2 stroužky česneku

Postup

Postup přípravy: Na sádle zpěníme cibuli, přidáme nakrájenou hlívu ústřičnou a chvíli podusíme. Pak přidáme papriku, zalijeme vodou, osolíme a opepříme. Přivedem do varu, vhodíme bujónovou kostku a 20 minut vaříme (pozor - hlíva nikdy zcela nezměkne!). Pak přidáme světlou jíšku a nakonec dochutíme majoránkou s utřeným česnekem.

Dobře provaříme a podáváme např. s pečivem.