

Vysočina (s houbami)

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 l voda

50 g houby sušené

500 g brambory

1 ks větší celer

4 ks mrkev

2 ks petržel

3 ks větší cibule

palička česnek

pepř černý celý

nové koření

kmín celý

sůl

pepř mletý

sádlo

mouka polohrubá (hladká)

majoránka

Postup

Do studené vody vložíme předem namočené a vyprané houby, v gáze zavázané kuličkové koření a volně celý kmín. Přidáme na kostky nakrájené brambory, lehce osolíme a dáme vařit.

Kořenovou zeleninu, dvě třetiny cibule a česnek nakrájíme nadrobno, osmahneme na části sádla a přidáme k polévce, která se již vaří.

Jakmile je zelenina měkká, přidáme horkou středně světlou cibulovou jíšku, kterou jsme si mezitím připravili z druhé části sádla, poslední třetiny cibule a mouky (horká cibulová jíška se perfektně v polévce rozšumí a neudělá hrudky) a necháme přejít varem. Současně dochutíme solí a mletým pepřem.

Nakonec vyjmeme gázu s celým kořením, přidáme rozemnutou majoránku a servírujeme.

Poznámka

Tato polévka je dosti zasmažená, patří mezi polévky přesnídávkové nebo jako hlavní jídlo, když se doplní například suchými vdolky nebo chlebem.