

Houbová polévka s krupkami

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 l zeleninového vývaru
7 celých nebo 5 krájených sušených hub
1 kostka houbového bujónu
1 mrkev
6 lžic krupek (perliček)
4 brambory
125 ml sladké smetany
2 lžíce sekané petrželky

Postup

Sušené houby rozdrobíme na menší kousky a vložíme je do zeleninového vývaru. Přivedeme k varu a na mírném ohni asi 10 minut povaříme. Mrkev očistíme a nahrubo nastrouháme. Krupky proláchneme a společně s mrkví a bujónem přidáme do houbového vývaru. Vaříme dalších 10 minut. Poté přidáme na kostičky nakrájené brambory a vaříme 10-15 minut. Hotovou polévku sejmem z plotny, dochutíme smetanou a posypeme petrželkou.