

Houbová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g brambor

1 l vody

400 g čerstvých hub

3 lžíce másla

1 cibule

300 ml kysané smetany

2 lžíce hladké mouky

1 špetka drceného kmínu

sůl

Postup

Oloupané brambory nakrájíme na malé kostky a uvaříme je spolu s kmínem v osolené vodě. Mezitím očistíme houby. Plátky hub osmahneme na másle spolu s nakrájenou cibulí a dáme vařit k bramborám. Když jsou brambory téměř měkké, zahustíme polévku kysanou smetanou, dobře promíchanou s moukou a polévku ještě povaříme. Podle chuti osolíme.