Dršťková polévka z hub

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg hub (nejlépe hřibovitých)
NA JÍŠKU:
6 dkg másla nebo sádla
6 dkg hladké mouky
2 dkg cibule
2 stroužky česneku
sůl
mletá paprika
mletý pepř
1,75 l vývaru z kostky
majoránka
petrželka

Postup

Připravíme se jíšku s cibulkou, přidáme do ní utřený česnek se solí, papriku pepř a za stálého míchání přiléváme studený vývar z kostky a asi 12 - 15 minut vaříme. Potom vložíme očištěné na drobné plátky pokrájené hlavičky hřibu dutonohého, přidáme majoránku, a dochutíme solí. Vaříme asi 10 minut. Před podáváním ozdobíme zelenými bylinkami.