

Tyrolská polévka ze sušených hub

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

25 g sušených hub (sušené hříby i jiné druhy hub), 30 g másla, 20 g mouky, 1 cibule, 100 g pohanky, tymián, bobkový list, lžička octa, sůl.

Postup

Sušené houby rozsekáme, spaříme vodou a scedíme. Uvaříme v jiné vodě a zahustíme světlou jíškou, kterou jsme připravili na zpěněné cibuli, okořeníme tymiánem, bobkovým listem a octem. Zahustíme pohankou uvařenou ve 0,25 l vody. Podle chuti osolíme.