Houbová česnečka č.2

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g čerstvých hub
1,5 l vody
1 kostku masoxu
mletý kmín
6-8 stroužku česneku
sůl
mletý pepř
pažitka
150 g chleba
40 g sádla

Postup

Plátky hub vložíme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme kostku masoxu a vaříme nejméně 20 minut. Česnek utřený se solí, mletý pepř a mletý kmín přidáme před koncem varu. Drobně posekanou pažitkou ozdobíme porce polévky až na talířích. Chléb nakrájíme na kostičky, osmažíme na sádle a podáváme jako vložku do polévky.