

Mléčná polévka s houbami

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 l vody

1 lžička kmínu

sůl

400 g čerstvých hub

0,25 l mléka nebo smetany

40 g hladké mouky

2 žloutky

Postup

Do vody s kmínem a solí nakrájíme očištěné houby a čtvrt hodiny povaříme. Pak přidáme mouku zakvedlanou v mléce a povaříme. Nakonec vmícháme v troše mléka rozšlehané žloutky, ale už nevaříme, jen prohřejeme. K polévce podáváme tmavé pečivo nebo vařené brambory.