

Polévka kroupová nebo jahelná s houbami

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g trhaných krup nebo jáhel

1,5 l vývaru z kostí

10 g sušených hub

5 g másla

20 g hladké mouky

sůl

kmín.

Postup

Kroupy spaříme horkou vodou, pak další vodu přilijeme, osolíme a dáme vařit. Jáhly však musíme 3 krát spařit horkou vodou, než je dáme vařit do osolené vody nebo vývaru z kostí. Houby předem namočíme alespoň na 1 hodinu v troše vody, pak nadrobno usekáme. Polévku zahustíme jíškou z másla a mouky a dobře povaříme i s houbami a kmínem.