

Kočičí houbová polévka

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

2 brambory

0,5 sáčku mražené směsi pod svíčkovou

4 lžíce dušených hub

0,5 pórků

0,5 cibule

1-2 stroužky česneku

4 kuřecí křídla

mouka

olej

sůl

vegeta

0,5 masoxu

pepř

majoránka

3 lístky libečku

Postup

Postup přípravy: Na oleji osmahneme cibuli a pórek, zasypeme moukou (3 lžíce) - vytvoříme světlou jíšku, zalejeme vodou (asi 3 litry). Přidáme masox, trochu vegety, pepř, libeček, majoránku a vložíme kuřecí křídla, která vaříme pod pokličkou do změknutí - asi 0,75 hodiny. Přidáme mraženou zeleninu, brambory, houby, prolisovaný česnek a vaříme do změknutí zeleniny. Křídla vyjmeme, maso obereme do polévky a polévku můžeme podle potřeby ještě dosolit nebo ochutit polévkovým kořením.

Potřebovala jsem nějaké maso pro kočku, tak jsem jí uvařila křídla v téhle polévce a obrala - proto ten název. Polévka byla sice bez masa, ale šíleně všem chutnala.