

Nepravá dršťková polévka

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

400 - 500g růžovek(masáků),2 lžíce oleje

1 cibule,1 - 2 lžíce sladké papriky

kostka bujonu,2 lžíce hladké mouky

3 stroužky česneku

majoránka petrželová nať.

Postup

Houby pečlivě očistíme a nakrjíme na větší kusy.Na rozpáleném oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme mletou papriku.Chvilí smažíme a přidáme houby.Dusíme dokud nepustí vodu.Část vývaru slijeme a rozpustíme v něm kostku bujonu.Když se zbylá voda z hub takřka vypaří, zaprášíme je moukou a necháme pražit.Za stálého míchání po chvíli podlijeme studeným vývarem s bujonem a za občasného míchání vaříme dokud houby nezměkknou.Před koncem vaření ochutíme majoránkou a česnekem utřeným se solí. Aby měla polévka pikantnější chuť můžeme jí dochutit pálivou paprikou nebo pepřem.