

HOUBOVÁ POLÉVKA Z LESNÍCH HŘÍBKŮ



4 porce

2 hrsti sušených hub
40g másla
40g mouky
2 hrsti sušených hub
3 brambory
1 mrkev (libovolné)
majoránka
sůl, pepř
snítka rozmarýnu
2 hrsti nudlí

1 Houby vložte do kastrolu a zalijte asi půllitrem vody a chvíli povařte.

2 Ve větším hrnci nechejte rozpustit máslo, přisypte mouku a opražte dozlatova. Zalijte jíšku asi litrem studené vody a důkladně promíchejte. Přidejte brambory nakrájené na kostičky a mrkev. Přidejte houby i s vývarem (polévce dodá skvělou chuť a barvu) a vařte do té doby, než bude zelenina měkká.

3 Polévku podle chuti dosolte, opepřete, přidejte majoránku, nasekaný rozmarýn a nudle. Nechejte provařit a servírujte.

Zdroj: Appetit - upraveno