

# 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 zlijte asi půllitrem vody a 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: Apetit - upraveno