



Houbová polévka s těstovinami



Druh jídla:



Polévky

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Vaření

Suroviny

1 lžíce Tymián Avokádo

1 cibule
1 l zeleninového vývaru
2 stroužky česneku
sůl, pepř dle chuti
5 lžic rozpuštěného másla
100 g sušených hříbků
150 g těstovin do polévky
150 ml 18% smetany

Způsob přípravy

Do rozehřáté pánve nalijeme máslo a na něm zpěníme najemno nakrájenou cibulku a 2 stroužky česneku. Přidáme houby (bez vody, vodu si necháme na později) zamícháme a přidáme lžičku sušeného tymiánu. Povaříme při nízké teplotě cca 15 minut.

Do kastrolu nalijeme vodu z hub a zeleninový vývar, přidáme podušené houby, těstoviny a vaříme 15 minut. Osolíme, opepříme a vlijeme smetanu a ještě chvíli provaříme.

Podáváme posypané čerstvou petrželkou.