



# 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 lžiči 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.