

# Houbová česnečka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**190** kalorií , **0 g** cukrů , **3 g** tuků , **16 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbova-cesnecka>

## Příprava

Očištěné houby nakrájíme na plátky a spolu se zeleninovým bujónem necháme 20 minut vařit. Pak přidáme rozetřený česnek se solí, všechno koření a už jen krátce povaříme. Nakonec do polévky přidáme nasekaný libeček a můžeme podávat. Podáváme s kostičkami chleba, osmaženými na lžici sádla.

### ▣ Tip k receptu

Tato polévka si zaslouží pouze dobrý český česnek, s čínským česnekem by to opravdu nebylo ono.

## Ingredience

- talířek hub
- kostka zeleninového bujónu
- 4 stroužky česneku
- sůl
- pepř
- drcený kmín
- majoránka
- libeček

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,  
Houby, Rychlovka, Rodina, Polévka

