

Smetanová houbová polévka

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

415 kalorií , 1 g cukrů , 12 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/smetanova-houbova-polevka>

Příprava

Očištěné, na kousky nakrájené houby povaříme ve vodě asi 20 minut. Ve smetaně rozmícháme mouku a vlijeme do vody s houbami. Osolíme, přidáme kmín a ještě chvíli povaříme. Okyselíme citrónovou šťávou. Nakonec přidáme vejce rozšlehaná v troše vody a prohřejeme.

Tip k receptu

Do této polévky můžeme přidat jako vložku na kostičky nakrájenou housku osmaženou na tuku.

Ingredience

- 300 g čerstvých hub
- 1 l vody
- 500 ml zakysané smetany
- 40 g hladké mouky
- sůl
- kmín
- 2 vejce
- 1 lžíce citrónové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Polévka