

# Uralská houbovo - rybí polévka

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1092** kalorií , **3 g** cukrů , **74 g** tuků , **52 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/uralska-houbovo-rybi-polevka>

## Příprava

Huby nakrájané na plátky a mrkvu nakrájanú na kocky povaríme cca 10 minút v osolenéj vode, pridáme kúsky ryby, očistené zemiaky pokrúpané na kocky, cibulú opraženú na oleji a dovaríme. Do hotovej polievky vlejeme smotanu a necháme prejsť varom. Nakoniec posýpeme posekaným zeleným kôprom.

### Tip k receptu

Pomer ryby a hlivy môže byť 1:1.

## Ingredience

- 200 g uzeného úhoře
- 350 g Hlívy ústřičné
- 150 g brambor
- 100 g mrkve
- 1 cibule
- 1 lžička kopru
- 30 ml rostlinného oleje
- 1 lžička soli
- 100 ml sladké smetany

## Kategorie

Výjimečný den, Norská, Podzim, Finančně náročnější, Exotika, Labužník, Polévka