

Houbová polévka s kapustičkami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

701 kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Houby si namočíme do vody a necháme je chvíli ve vodě. Kapustičky necháme rozmrazit a poté je uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Když jsou poloměkké scedíme je a necháme odkapat. Nakrájíme slaninu na nudličky a dáme ji rozškvářit do hrnce, poté přidáme lžící másla, dvě lžíce hladké mouky a vytvoříme jíšku. Do jíšky poté vlijeme vývar z kostí a dobře rozmícháme. Poté přidáme houby, na kostičky nakrájené brambory, poloměkké kapustičky a na kostičky nakrájený salám a vaříme doměkka. Když je polévka skoro hotová, ochutíme ji pepřem, muškátovým květem, majoránkou, kmínem, celerovou natí, zelenou petrželkou, přilijeme smetanu a osolíme. Chléb nakrájíme na kostičky a orestujeme ho na oleji. Před podáváním kostičky chleba vložíme do polévky.

Ingredience

- 200 g mražených kapustiček
- 100 g měkkého salámu
- 1 l vývaru z kostí
- 50 g slaniny
- 4 ks brambor
- 50 g sušených hub
- 50 ml sladké smetany
- 1 lžíce másla
- 2 lžíce hladké mouky
- špetka majoránky
- špetka kmínu
- špetka muškátového květu
- špetka pepře
- špetka soli
- špetka celerové natě
- špetka petrželové natě
- 4 krajíce starého chleba
- 4 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Jídlo na každý den, Rodina, Polévka