

Chlebová polévka s houbami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citron 1 ks
- smetana ke šlehání 100 ml
- máslo 85 g
- houby 500 g
- slepičí vývar 1 l
- cibule 1 ks
- chléb bílý 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Španělsko

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupeme cibuli a nakrájíme ji nadrobno. Očistíme houby, otřeme papírovým ubrouskem, jemně nakrájíme a zakapeme citronovou šťávou. Asi polovinu másla rozežřejeme a zpěníme na něm cibuli. Přidáme houby a osolíme, opepříme podle chuti. Houby za stálého míchání dusíme dokud se všechna voda neodpaří.

Z chleba odkrojíme kůrku a střídku pokrájíme na kostičky. V hrnci rozežřejeme zbylé máslo a chléb za stálého míchání osmažíme. Dáváme pozor aby ani trochu nezčernal. Mohlo by to pokazit výslednou chuť. Nakonec chléb zalijeme vývarem a pozvolna vaříme asi 15 minut. Poté přidáme houby a na závěr vmícháme smetanu. Polévku dle potřeby prisolíme a opepříme. Můžeme podávat.

