

# Jednoduchá houbová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Čerstvé houby 400 g
- Vývar z masoxu 1.25 l
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Sůl 2 lžička
- Zelená petrželka 1 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Očištěné houby nakrájíme na plátky a podusíme v malém množství vody. Z másla a mouky připravíme zlatavou jíšku, zředíme jí vývarem, přidáme podušené housy a dobře provaříme. Dosolíme, opepříme a ozdobíme usekanou zelenou petrželkou.