

Dršťková polévka z kotrče



Obtížnost:     

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

752 kalorií , 1 g cukrů , 38 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/drstkova-polevka-z-kotrce>

Příprava

Houbu očistíme a nakrájíme na širší nudle. Na sádle zpěníme na drobno pokrájenou cibuli, zasypeme sladkou mletou paprikou, přidáme pokrájenou houbu a mletý kmín. Zalijeme horkou vodou a dusíme do měkka cca 30 minut. Z másla a hladké mouky připravíme jíšku, kterou zahustíme polévku. Na závěr dochutíme prolisovaným česnekem, majoránkou, solí a pepřem.



Tip k receptu

Podáváme s pečivem.

Ingredience

- ✓ 400 g kotrče kadeřavého
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžičky mleté papriky
- ✓ 1 a 1/4 l vody
- ✓ 2-3 lžíce hladké mouky
- ✓ 3 lžíce másla
- ✓ 3-4 stroužky česneku
- ✓ troška pepře
- ✓ 1/4 lžičky soli
- ✓ troška mletého kmínu
- ✓ 1 lžíce majoránky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Houby, Rodina, Polévka

