

Houbová česnečka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

190 kalorií , **0 g** cukrů , **3 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbova-cesnecka>

Příprava

Očištěné houby nakrájíme na plátky a spolu se zeleninovým bujónem necháme 20 minut vařit. Pak přidáme rozetřený česnek se solí, všechno koření a už jen krátce povaříme. Nakonec do polévky přidáme nasekaný libeček a můžeme podávat. Podáváme s kostičkami chleba, osmaženými na lžici sádla.



Tip k receptu

Tato polévka si zaslouží pouze dobrý český česnek, s čínským česnekem by to opravdu nebylo ono.

Ingredience

- ✓ talířek hub
- ✓ kostka zeleninového bujónu
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ drcený kmín
- ✓ majoránka
- ✓ libeček

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Houby, Rychlovka, Rodina, Polévka

