

# Houbová polévka s vínem a listovou čepicí



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

**436** kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **26 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbova-polevka-s-vinem-a-listovou-cepici>

## Příprava

Na rozehráté máslo dáme restovat nasekanou šalotku, po chvíli přidáme všechny houby nakrájené na plátky a opečeme, zaprášíme moukou, zalijeme vodou, přihodíme bujónovou kostku, osolíme, opepříme, dáme i kmín a asi 15 minut povaříme. Poté přilijeme víno, smetanu, dochuťme petrželkou a odstavíme. Polévku rozdělíme do čtyř polévkových misek. Každý plátek těsta trochu rozválíme, vykrojíme kruh, trochu větší než je průměr misky. Kraje misek lehce potřeme máslem a zaklopíme vykrojeným těstem. Z odřezků můžeme udělat drobné ozdoby. Těsto potřeme rozšlehaným vejcem, misky naskládáme na plech a v troubě vyhřáté na 200°C zapečeme asi 15 minut, až těsto zezlátne.

## Ingredience

- 200 g hlívy
- 150 g žampionů
- 150 g hříbků (čerstvých nebo mražených)
- 1 lžíce másla
- 2 šalotky
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 100 ml bílého vína
- 200 ml sladké smetany
- sůl
- drcený kmín
- pepř
- 4 plátky listového těsta
- 1 vejce
- petrželová nať

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Něco extra, Rodina, Polévka

