Houbová zeleninová polévka

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

805 kalorií , **0 g** cukrů , **48 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: https://srecepty.cz/houbova-zeleninova-polevka

Příprava

Očištěné, na plátky nakrájené houby zalijeme vodou, osolíme a chvíli vaříme. Přidáme na nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli, na kostičky nakrájené brambory a vaříme dál. Mezitím si připravíme z másla a mouky zlatavou jíšku a dáme ji do polévky, rozšleháme a povaříme. Nakonec přidáme nasekanou petrželku. Rozpálíme si olej a osmažíme na něm na kostky nakrájenou housku nebo jiné pečivo- tyto kostičky vložíme do talíře a zalijeme polévkou.

Ingredience

- 200 g čerstvých hub
- sůl
- 1 mrkev
- 50 g bulvového celeru
- 1 cibule
- 200 g brambor
- 40 g másla
- 40 g hladké mouky
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 1 kus bílého pečiva
- troška petržele
- 1,5 l vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Klasika, Vegetarián, Polévka