

Houbový krém s hlívou ústříčnou, portobello a lesními houbami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 5

133 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbovy-krem-s-hlívou-ustricnou-portobello-a-lesnimi-houbami>

Příprava

Na rozpálenou pánev dáme olivový olej, portobello a hlívu ústříčnou, orestujeme, přidáme sůl, pepř a sladký vermut. Necháme vyvařit alkohol a přidáme smetanu, vodu, čerstvý tymián, máslo a necháme povařit. Těsně před dokončením polévky přidáme čerstvé houby, dochutíme solí, pepřem a servírujeme.

Ingredience

- ✓ 100 g hlívy ústříčné (očistěné a nakrájené na tenké plátky)
- ✓ 3 velké houby portobello
- ✓ 3 druhy čerstvě nasbíraných lesních hub
- ✓ olivový olej
- ✓ 150g másla
- ✓ 1l 21% smetany
- ✓ 3 velké panáky sladkého vermutu
- ✓ troška čerstvého tymiánu
- ✓ sůl a pepř dle potřeby
- ✓ 1/2 l vody

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Houby, Labužník, Návštěva, Omáčka

