

Hřibová polévka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1141 kalorií , **2 g** cukrů , **99 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/hribova-polevka>

Příprava

Hřібky očistíme a nakrájíme na silnější plátky. Polovinu tuku v hrnci rozpustíme a houby na něm smažíme za stálého míchání asi 15 minut. Potom houby osolíme, opepříme, podlijeme vývarem, přivedeme k varu, zmírníme teplotu a asi 10 minut vaříme. Mezitím z toastového chleba uděláme trojhránky, které na zbytku tuku dozlatova opečeme. Naservujeme polévku a na povrch poklademe křupavý chléb a sekanou petrželku.



Ingredience

- ✓ 1 l slepičího vývaru
- ✓ 400 g čerstvých hřibů
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 1 lžíce petrželky
- ✓ 2 plátky toastového chleba
- ✓ 1 špetka pepře
- ✓ 120 g másla

Kategorie

Obyčejný den, Podzim, Houby, Rychlovka, Polévka