

Polévka z hříbků



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1430 kalorií , **0 g** cukrů , **95 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-hribku>

Příprava

Hříby si očistíme, nakrájíme na plátky, v hrnci si rozpustíme máslo a na něm hříby podusíme. Poté zalijeme vodou, osolíme a necháme povařit, aby hříby změkly. Z hrubé mouky a vajec si uděláme těsto, které poté nastroháme na hrubém struhadle a nastrohané těsto necháme okorat. Poté nastrohané těsto vsypeme do polévky a zavaříme ho. Při podávání polévka posypeme nasekanou petrželkou.

Ingredience

- 250 g smrkových hříbků
- 2 ks vajec
- 100 g másla
- sklenka vody
- 150 g hrubé mouky
- špetka petrželky
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka