

# Smetanová houbovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 1

609 kalorií , 1 g cukrů , 33 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/smetanova-houbovka>

## Příprava

Do hrnce dáme očištěnou kořenovou zeleninu, kousek póru a oloupanou cibuli. Zalijeme studenou vodou a zvolna uvaříme doměkka. Vývar přecedíme a vařenou zeleninu si dáme stranou. Čistý vývar znovu přivedeme k varu a přidáme do něj houby nakrájené na malé kostičky. Přihodíme bujónovou kostku, přidáme sůl, kmín a pepř a vaříme asi 15 minut na mírném ohni. Z másla a mouky si uděláme zlatavou jíšku a polévku s ní zahustíme. Vše ještě chvíli provaříme, pak do polévky přidáme trochu uvařené zeleniny, kterou nakrájíme nadrobno. Přilijeme smetanu, promícháme, opatrně vklepneme vejce, znovu dobře promícháme a nakonec polévku dochutíme libečkem.

## Ingredience

- ✓ 300 g kořenové zeleniny
- ✓ 1 kousek póru
- ✓ talířek hub
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 kostka drůbežího bujónu
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka drceného kmínu
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání (30%)
- ✓ 1-2 vejce
- ✓ troška sekaného libečku



### Tip k receptu

Do polévky místo libečku můžeme přidat čerstvý kopr.



## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,  
Houby, Klasika, Rodina, Polévka