Vánoční hřibová polévka z Važce

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **8**

1597 kalorií , **0 g** cukrů , **1 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/vanocni-hribova-polevka-z-vazce

Příprava

Do väčšieho hrnca dáme údené rebra, pridáme bobkový list, čierne korenie, zalejeme vodou a necháme 30 minút povariť. Potom pridáme namočené sušené hríby a ďalej varíme asi 20 minút. Pridáme nakrájané zemiaky a varíme pokiaľ nezmäknú. Na záver pridáme sušené slivky a po 10 minútach zátrepku z jednej lyžice múky a mlika. Všetko necháme prevrieť. Medzitým rozpražíme pokrájanú údenú slaninku, do ktorej pridáme 1 lyžicu múky. Premiešame a pridáme do polievky, ktorá sa stále varí. Do hotovej polievky ešte pridáme podľa chuti 3 lyžice cukru a 2 lyžice octu.

Tip k receptu

Tuto vianočnú polievku konzumujú v rázovitej tatranskej obci Važec. Blížia sa vianočné sviatky, a týmto vyzývam prispievateľov receptov aby prispeli nejakým vianočným receptom z oblasti kde žijú.

Ingredience

- 5 l vody
- 6-8 brambor
- 2 hrsti sušených hřibů
- 100 g sušených švestek
- 1 plátek uzené slaniny
- 750 ml mléka
- 2-3 lžíce hladké mouky
- 3 bobkové listy
- 8-10 kuliček pepře
- sůl podle potřeby
- 3 lžíce cukru
- 2 lžíce octa
- 1 kg vepřových žebírek

Kategorie

Vánoce, Slovenská, Zima, Houby, Něco extra, Rodina, Polévka