Krémová polévka z pečených hříbků

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Do rendlíku dáme rozpálit máslo, na kterém zesklovatíme najemno nasekanou cibuli. Očištěné hříbky (3/4) nakrájíme na menší kousky, přidáme k cibuli a orestujeme do zlatavé barvy. Zalijeme vývarem, nebo vodou a bujónem, osolíme, opepříme, přidáme bobkový list, přikryjeme pokličkou a necháme 25 minut podusit. Když jsou hříbky měkké, nalijeme do mixéru, vytáhneme bobkový list a polévku rozmixujeme. Nalijeme zpět do rendlíku, přilijeme smetanu 2 minuty provaříme. Dle potřeby dochutíme solí, pepřem. Na pánvi s nepřilnavým dnem rozpálíme máslo, ve kterém opečeme zbylé hříbky nakrájené na tenké plátky. Po opečení hříbky osolíme a opepříme. Polévku zdobíme opečenými hříbky a čerstvou bylinkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Houby čerstvé** - 300 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 80 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 1200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **10% UHT smetana bez laktózy Mlékárna Pragolaktos 500 ml** - 200 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE