

Houbový krém ze sušených hub s bazalkovým pestem

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Hrnek sušených hub namočíme přes noc ve 200 ml vody. Namočené houby vyždímáme, vodu nevytliváme. Cibuli nakrájíme nadrobno a zpěníme na oleji. Zasypeme mouku a osmažíme jíšku dozlatova. Nálev z hub doplníme do objemu 250 ml a zalijeme jím jíšku. Zároveň přidáme mléko, sůl, tymián a utřený česnek. Promícháme dohladka, přidáme 3/4 hub a vaříme cca 30 minut doměkka. Zbývající houby osmažíme na másle dokřupava. Hotovou polévku rozmixujeme, přidáme pomazánkové máslo a smetanu, promícháme a prohřejeme. Na talíři přidáme lžičku bazalkového pesta a zdobíme osmaženými houbami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 30 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Jihočeské pomazánkové tradiční 31 % 150 g** - 10 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 200 g
- **Tymián 10 g** - 1 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky sušených rajčat piniových oříšků a tofu 190 g** - 40 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

