

Houbová krémová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Houbám odřízneme nohy a klobouky nakrájíme na tenké plátky. Ve větší pánvi rozpustíme máslo a přidáme nejprve cibuli a pak nakrájené houby. Restujeme, dokud houby nezměknou. Pak přidáme kmín. Vmícháme mouku a za stálého míchání vaříme 1 minutu. Postupně přidáváme vodu s bujónem a mícháme do zhoustnutí. Rozmixujeme ponorným mixérem (nebo v obyčejném mixéru). Osolíme, opepříme a přidáme smetanu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 3 g
- **Houby čerstvé** - 500 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 2 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

