

Houbové kyselo s opečeným chlebem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Houbám odřízneme nohy a klobouky nakrájíme na tenké plátky. Ve větší pánvi rozpustíme máslo a přidáme nejprve nakrájenou cibuli a pak nakrájené houby. Restujeme, dokud houby nezměknou. Pak přidáme kmín. Vmícháme jíšku a za stálého míchání vaříme 1 minutu. Postupně přidáváme vodu s bujónem a mícháme do zhoustnutí. Přecedíme 300 g kyselého zelí a dobře propláchneme pod tekoucí vodou. Přidáme zelí do polévky a znovu necháme povařit. Následně polévku rozmixujeme a dochutíme špetkou cukru, a přidáme smetanu. Vezmeme 2 krajíce chleba a nakrájíme je asi na 1 cm velké kostičky. Poté rozpustíme na pánvi 1 polévkovou lžici másla, vložíme do ní kostičky a opečeme dozlatova. Polévku servírujeme do připravených talířů, přidáme opečené chlebové kostičky a pro dozdobení posypeme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 500 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 300 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 15 g
- **Semínkový chléb tmavý trvanlivý bez lepku KB 280 g** - 10 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 110 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

