

Houbová polévka s bramborami

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do vody dáme vařit brambory nakrájené na kostičky, očištěné žampiony nakrájené na plátky a 2 bujóny (houbový). Když je vše měkké, přidáme prolisovaný česnek (3 stroužky), trochu majoránky a chvíli povaříme. Dosolíme podle chuti. Zahustíme jíškou (v rozpáleném tuku necháme mouku jen zpěnit). Se rvírujeme posypané petrželkou.

Ingredience

- **Brambory** - 100 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 80 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Majoránka 7 g** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 16 g

