Polévka z hlívy ústřičné „ala“ dršťková se zeleninou

Recepty

Polévky

Dětská párty

30 min

4



2.5

4708

Budete potřebovat

hlíva ústřičná	250 g
cibule (menší)	1 ks
jarní cibulka	2 ks
mrkev	1 ks (cca 100 g)
stroužky česneku	3 ks
mouka hladká	2 lžíce
paprika sladká mletá Vitana	1 lžička
studená voda	1 l

slepičí bujón Vitana	2 kostky
majoránka Vitana	trochu
petrželová nať	na ozdobu

Příprava receptu

Jemně nakrájenou cibuli, jarní cibulku a prolisovaný česnek zpěníme na oleji, přidáme na nudličky pokrájenou hlívu ústřičnou a mrkev.
Necháme krátce osmažit, přisypeme mouku a papriku, krátce orestujeme, zalijeme vodou, přidáme bujón a vaříme asi 20 minut.
Před koncem přidáme majoránku. Hotovou polévku posypeme petrželkou, podle své chuti můžeme dosolit.



Majoránka drhnutá



Paprika sladká mletá



Slepičí bujón