



Polévka z hlívy ústříčné „ala“ dršťková se zeleninou

Recepty



Polévky



Dětská párty



30 min



4



2.5

4687



Budete potřebovat

hlíva ústříčná	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