

Hubová krémová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hubám odrežeme nohy a klobúky nakrájame na tenké plátky. Vo väčšej panvici rozpustíme maslo a pridáme najprv cibuľu a potom nakrájané huby. Restujeme, kým huby nezmäknú. Potom pridáme rascu. Vmiešame múku a za stáleho miešania varíme 1 minútu. Postupne pridávame vodu s bujónom a miešame do zhutnutia. Rozmixujeme ponorným mixérom (alebo v obyčajnom mixéri). Osolíme, okoreníme a pridáme smotanu.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 800 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 100 g
- **Rasca** - 3 g
- **Huby čerstvé** - 500 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

