Krémová polievka z pečených hríbikov

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Do rajnice dáme rozpáliť maslo, na ktorom zosklovatíme najemno nasekanú cibuľu. Očistené hríbiky (3/4) nakrájame na menšie kúsky, pridáme k cibuli a orestujeme dozlatista. Zalejeme vývarom alebo vodou a bujón om, osolíme, okoreníme, pridáme bobkový list, prikryjeme pokrievkou a necháme 25 minút podusiť. Keď sú hr íbiky mäkké, nalejeme do mixéra, vytiahneme bobkový list a polievku rozmixujeme. Nalejeme späť do rajnice, pr ilejeme smotanu a 2 minúty prevaríme. Podľa potreby dochutíme soľou, čiernym korením. Na panvici s ne priľnavým dnom rozpálime maslo, v ktorom opečieme zvyšné hríbiky nakrájané na tenké plátky. Po opečení hr íbiky osolíme a okoreníme. Polievku zdobíme opečenými hríbikmi a čerstvou bylinkou.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1200 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Maslo** - 80 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Huby čerstvé** - 300 g
- **Hovädzí bujón** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE