

Hříbková polévka ze sušených hříbků

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1 hrst	sušené hříbky
1 l	voda nebo vývar
kousek	máslo
2 až 3 ks	brambor
2 stroužek	česnek
150 g	zakysaná smetana
	sůl
	pepř
trochu	ocet
	zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Houby si nejprve předem namočíme asi na 20 minut do teplé vody nebo vývaru. Na másle si poté osmahneme očištěné a nadrobno pokrájené brambory. Po chvíli přidáme houby (i s vodou či vývarem) a nasekaný česnek. Vaříme asi 15 minut doměkka, poté mírně rozmixujeme ručním mixérem. Na závěr přidáme zakysanou smetanu a dochutíme solí, pepřem a octem. Ozdobíme nasekanou zelenou petrželkou a ihned podáváme.