

Hříbková polévka z čerstvých hříbků

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

300 g	čerstvé hříbky
2 ks	brambor
kousek	máslo
1 ks	cibule
2 stroužek	česnek
1 l	kuřecí vývar (může být i z kostky)
200 ml	smetana ke šlehání
	sůl
	pepř mletý
trochu	kmín drcený
pár	malé hlavičky hříbků na ozdobu
	zelená petrželka
	olivový olej



Postup přípravy

Hříbky očistíme a nakrájíme na plátky. Brambory oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Na másle rozpuštěném v hrnci si osmahneme drobně pokrájenou cibuli a česnek. Přidáme pokrájené brambory s hříbky a po chvíli přilijeme i horký vývar. Vaříme asi 15 minut (dokud nejsou brambory i hříbky měkké). Poté krátce promixujeme tyčovým mixérem, přilijeme smetanu a dochutíme solí, mletým pepřem a drceným kmínem. Ozdobíme pokrájenými a osmaženými hlavičkami hříbků a zelenou petrželkou. Pokapeme olivovým olejem a můžeme podávat.

Výbornou přílohou je čerstvě upečený **domácí chléb** - recept na něj naleznete [ZDE](#)