

Krémová houbová polévka

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

1 ks	cibule
2 lžíce	máslo
350 g	houby (žampiony, hřiby...)
2 lžíce	hladká mouka
1 l	vývar
1 hrnek	smetana
2 ks	žloutek
1 lžička	citronová šťáva



Postup přípravy

Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a zpěníme na rozehřátém másle. Přidáme očištěné a na plátky nakrájené houby (několik plátků si necháme nakonec na ozdobu). Houby s cibulí zasypeme hladkou moukou a trochu osmahneme. Podlijeme hrnkem vývaru a za stálého míchání povaříme. Přidáme zbývající část vývaru, opepříme, osolíme a 20 minut vaříme. Smetanu si rozšleháme se žloutky a vlijeme ji do polévky. Polévku jen prohřejeme, dále nevaříme. Dochutíme citronovou šťávou a rozmixujeme mixérem dohladka. Rozdělíme na talíře, kde ozdobíme schovanými plátky (nejlépe opět na másle osmažených) hub. Podáváme s čerstvým pečivem.