

Polévka z hlívy ústříčné

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

| | |
|------------|---|
| 400 g | hlíva ústříčná |
| 3 lžíce | olivový olej |
| 1 ks | cibule |
| 2 ks | brambor |
| 1 ks | mrkev |
| 3 stroužek | česnek |
| 1 l | zeleninový vývar (může být z kostky) |
| | sůl |
| | barevný pepř drcený |
| trochu | zakysaná smetana |
| | zelené bylinky (na ozdobu) |



Postup přípravy

Hlívu pečlivě omyjeme, jemně osušíme a nakrájíme na tenké proužky. V hrnci si rozežřejeme olivový olej a osmahneme na něm nejprve pokrájenou cibuli, po chvíli přihodíme oloupané a pokrájené brambory s mrkví a na závěr i nasekaný česnek s pokrájenou hlívou. Vše několik minut mícháme a smažíme. Poté zalijeme zeleninovým vývarem a vaříme asi 15 minut (brambory i hlíva musí být měkké). Dochutíme solí, drceným barevným pepřem a nalijeme na talíře. Přidáme trochu zakysané smetany, ozdobíme zelenými bylinkami a ihned podáváme.