

HLÍVOVÁ DRŽKOVKA

Můj přítel se mě snažil přesvědčit, že držtkovka má být bez zeleniny, jenže tuto veganskou verzi bych si "jen z hlívy" nedokázala představit. A navíc se mi zrovna dnes podařilo najít v lese kotrče! V této polévce je tedy hromada hub, spousta zeleniny a brambory. Žádný držtky :) Na ty si totiž ráda dojdu do hospody :D



SUROVINY NA 6-8 PORCÍ (PLNÝ HRNEC POLÉVKY):

- 1 vanička hlívy (400 g)
- 1 hlava kotrče (volitelné, pokud zrovna najdete)
- 2 střední cibule
- půlka bulvy fenyklu

- 3 velké mrkve nastrouhané nahrubo
- 1/5 celerové bulvy nastrouhané nahrubo
- 3 opravdu velké brambory
- 1 PL drceného kmínu
- 3 nové koření + 2 bobkové listy
- 3 PL sladké papriky
- 1 ČL kurkumy
- trocha černého mletého pepře

POSTUP PŘÍPRAVY

- Na oleji osmahneme cibulku a na kostičky pokrájenou fenyklovou bulvu, osolíme a necháme zesklovatět
- Přidáme na nudličky pokrájenou hlívu (vč. nohou) a kotrč
- Osolíme a počkáme, až houby pustí šťávu
- Přidáme mletý kmín, kurkumu, sladkou papriku, černý pepř, nové koření a bobkový list a krátce promícháme, ať se koření propojí s olejem
- zalijeme vroucí vodou
- přidáme nastrouhanou mrkev, celer a na kostky pokrájený brambor
- vaříme do změknutí zeleniny