

HLÍVOVÁ DRŽŤKOVKA

Sytá, hustá zeleninovo-houbová polévka typické "držťkové" chuti a díky hlívě i "držťkové" konzistence. Velmi rychlá na přípravu a jako bonus velmi výživná a léčivá díky medicínalním vlastnostem hlívy ústříčné.



SUROVINY PRO 4 PORCE:

- vanička hlívy (300 g)
- 2 střední brambory
- 3 mrkve
- 2 cibule
- 1 PL ghí
- 1/2 ČL kmínu

POSTUP PŘÍPRAVY:

Na ghí osmahneme kmín a sušený tymián, přidáme 2 cibule na kostičky, posolíme a necháme zasmahnout do sklovata. Na to hodíme hlívu pokrájenou na nudličky, 2 brambory na kostičky a mrkev na půlkolečka. Zасыpeme lžící

- 1/2 ČL sušeného tymiánu
- 1 ČL sladké papriky
- 1 ČL zauzené papriky (máte-li)
- čerstvá zelená nať na ozdobu

sladké papriky a lžičkou zauzené papriky, krátce zasmehneme a zalijeme vroucí vodou. Krátce povaříme do změknutí a vuala, polévka je hotová. Sypeme zelenou natí.