

# Krémová houbová polévka

<https://varimesmarcelou.cz/polevky/kremova-houbova-polevka.html>

Krémovou houbovou polévku jsem začala vařit v době, kdy jsem nesměla jíst houby pro jejich obtížnou stravitelnost. Houby mám ale velmi ráda, tak jsem učinila pokus tento zákaz přelstít. Vyšlo to. Tělo se nebránilo a já jsem si moc pochutnala.

## Na přípravu 4 porcí krémové houbové polévky budeme potřebovat

- 200 g hub (čerstvých nebo zamražených)
- 1 polévková lžíce sádla
- 1 menší [cibule](#)
- 1 stroužek česneku
- 2 větší [brambory](#)
- 1 mrkev
- 1 menší kořenová [petržel](#)
- Plátek bulvy celeru
- 1 [list kapusty](#) (nemusí být)
- 2 polévkové lžíce ovesných vloček
- 1 čajová lžička rajského protlaku
- 1 l kuřecího vývaru nebo vody
- 1 kávová lžička mletého [zázvoru](#)
- Sůl, pepř
- 1 čajová lžička majoránky
- [Plocholistá petržel](#) na dozdobení

## Postup přípravy krémové houbové polévky

Kořenovou zeleninu, [brambory](#) a čerstvé houby očistíme a nakrájíme na hrubo. Zamražené houby necháme částečně rozmrazit.

Do hrnce, ve kterém budeme vařit polévku, dáme lžici sádla a [cibuli](#) nakrájenou na hrubo. Na středním ohni cibulku zarestujeme. Po 3-4 minutách přidáme nakrájenou [kořenovou zeleninu](#), brambory a natrhaný [kapustový list](#).

### TIP

**Je sezona dýní, klidně přidejte pár kostek dýně. Polévce dodá barvu i chuť.**

K osmažené zelenině přidáme houby, nahrubo nakrájený česnek a ovesné vločky. Směs zeleniny a hub osolíme, přidáme rovnou čajovou lžičku rajského protlaku a mletý [zázvor](#). Vše promícháme a asi minutu zasmažíme.

Polévkový základ zalijeme horkým kuřecím vývarem nebo horkou vodou. Za občasného promíchání necháme vařit 40 minut. Zdroj tepla vypneme.

Zelenina, houby i [brambory](#) jsou uvařené. Ponorným mixérem polévku do hladka rozmixujeme. Přidáme majoránku a mletý pepř. Čerstvě namletý je nejlepší.

Ochutnáme, zda je [polévka](#) slaná podle našich zvyklostí a zakrytou ji necháme minimálně hodinu odstát, aby se chutě propojily.

Díky zelenině a bramborám je polévka velmi hustá a mimořádně chutná. Polévku podávám s malou větvičkou [petrželky](#).

Když si polévky uvaříte více, druhý den je ještě lepší.

Budete-li někdy v časové tísní, třeba před vánocemi, osmažte klobásu a vložte ji nakrájenou do [polévky](#). Budete mít velmi sytý a chutný oběd.