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 lžíci 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 mixerem 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 tísni, třeba před vánocemi, osmažte klobásu a vložte ji nakrájenou do polévky. Budete mít velmi sytý a chutný oběd.