Babiččina houbová polévka

https://varimesmarcelou.cz/polevky/babiccina-houbova-polevka.html

Babiččina houbová polévka je chuťově výborná a rychle připravená. Když bylo hospodářství, na velké vaření nezbývalo příliš času. Jídávali jsme ji k obědu s opečánkami – bramborami pečenými ve slupce v troubě. Byla to dobrota. Dnes zažívá u mě v kuchyni renesanci. Houbová polévka je chutná vzpomínka na dětství.

Na přípravu 4 porcí houbové polévky budeme potřebovat

- 1,2 l litru studené vody
- 1 polévkovou lžíci másla
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 stroužek česneku, rozetřený se solí
- 2 hrsti sušených hub nebo v sezóně čerstvých, lze využít i hlívu ústřičnou
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky
- 1 rovnou čajovou lžičku kmínu
- 1 čajovou lžičku soli
- Mletý černý pepř dle chuti
- 1 celé vejce
- 2 polévkové lžíce zakysané smetany
- 1 čajovou lžičku majoránky
- Kousek chilli papričky (tu babička nedávala, ale mám ji ráda já)

Dále si připravíme

- Upečené brambory v troubě

Postup přípravy houbové polévky

Sušené houby namočíme nejméně na 2 hodiny do studené vody. Ale klidně je můžeme namočit i den předem.

Do hrnce, kde budeme vařit polévku, dáme máslo. Když se máslo rozpustí, přisypeme nakrájenou cibuli na kostičky a smažíme ji 5 – 8 minut. Cibuli mícháme, aby byla stejnoměrně osmažená. Cibule nesmí hnědnout.

Asi v polovině smažení k cibuli přidáme rozetřený česnek. Kdo má rád polévku lehce pikantní, přihodí k cibuli i kousek nasekané chilli papričky.

Osmaženou cibuli zaprášíme jednou polévkovou lžící hladké mouky a necháme ji asi 2 minuty zasmažit.

Následně přidáme kmín a namočené a okapané houby. Společně smažíme další 2-3 minuty.



Usmažená cibulová jíška
Zdroj: Marcela Hackerová

Pak polévkový základ zalijeme připravenou osolenou vodou i vodou z namočených hub a metličkou vše promícháme.

Od bodu varu vaříme 20 minut.

Mezi tím si připravíme závarek do polévky. Do misky rozklepneme jedno vajíčko, přidáme 2 polévkové lžíce zakysané smetany. Metličkou obě suroviny prošleháme, směs osolíme a opepříme.

Těsně před nalitím do polévky, přidáme ke smetaně ještě 1 naběračku horké polévky a znovu prošleháme.

Polévku zahustíme připravenou zavářkou a ještě povaříme 10 minut. Pak zdroj tepla vypneme a polévku dáme stranou.



Uvařená houbová polévka v hrnci
Zdroj: Marcela Hackerová

Jako poslední do polévky přisypeme majoránku. Promícháme a ochutnáme. Chuť můžeme doladit solí a mletým černým pepřem.

Polévku podáváme s upečenými bramborami ve slupce. Každý strávník si bramboru oloupe a posolí.

Vyzkoušejte babiččinu houbovou polévku, třeba v létě na chatě. Brambory si upečte v horkém popelu, který zbyl po táboráku.