Chlebová polévka s houbami

https://varimesmarcelou.cz/polevky/chlebova-polevka-s-houbami.html

Mám k chlebu velkou úctu a nikdy by mě nenapadlo chleba vyhodit. Snažím se ho kupovat tolik, aby nezbyl, ale někdy se to stane. Chlebová polévka se sušenými houbami je dobrá volba, jak starší chleba využít. Je až překvapivě chutná a málokdo by hádal, že je připravená jen z chleba.

Na přípravu 5 - 6 porcí chlebové polévky s houbami budeme potřebovat

- 200 g staršího chleba
- 1,5 l litru vroucí vody
- 3 hrsti sušených hub
- 1 rovnou čajovou lžičku kmínu
- 1 větší mrkev nastrouhanou na nudličky
- 1 čajovou lžičku soli
- Mletý černý pepř dle chuti
- 1 dl zakysané smetany
- 1 vlastní nebo koupený zeleninový bujón
- 1 polévkovou lžíci bílého vinného octa
- 1 polévkovou lžíci majoránky
- 1 kávovou lžičku pálivé papriky (lze vynechat)
- Petrželku nebo pažitku na dozdobení

Postup přípravy chlebové polévky s houbami

Sušené houby namočíme do studené vody, stačí na chvíli. Ale klidně je můžeme namočit i den předem.

Chleba nakrájíme na menší kousky. Nemusíte krájet nadrobno jako já, horká voda chleba spolehlivě rozmočí. Nenechte se ale odradit nevzhledností chleba v hrnci, protože nakonec budete odměněni výborně chutnající polévkou.

Výhody chlebové polévky: jednoduchost přípravy, skvělá chuť !

Do hrnce, kde budeme vařit polévku, přendáme nakrájený chléb a zalijeme jej horkou vodou.

Hrnec postavíme na zdroj tepla a necháme asi 5 minut povařit. Pak hrnec dáme stranou a ponorným mixérem namočený chleba dohladka rozmixujeme.

Do rozmixovaného chleba přidáme kmín, sůl, namočené houby i s vodou, ve které se namáčely, zeleninový bujón a nastrouhanou mrkev.



Polévka před vařením s přidáním namočených sušených hub
Zdroj:Marcela Hackerová

Budeme-li chtít polévku trochu pikantní, přidáme ještě kávovou lžičku pálivé papriky nebo kousek chilli papričky.

Polévku necháme povařit 15 minut.

Smetanu přendáme do misky a metličkou ji rozšleháme do hladka. Přilijeme k ní 1 naběračku horké vody a opět rozšleháme. Teprve nyní ji přidáme do polévky, necháme vše 10 minut povařit a hrnec odstavíme.

Hotovou polévku dochutíme vinným octem, mletým černým pepřem a majoránkou, případně ji dosolíme tak, jak jsme zvyklí.

Na talířích ji ještě dozdobíme nasekanou petrželkou nebo pažitkou.