

# Šumavská houbová polévka se zeleninou

<https://varimesmarcelou.cz/festovni-houbova-polevka-se-zeleninou>

V šumavské houbové polévce musí být hodně hub, hodně zeleniny, hodně chuti, protože musí hodně nasytit, hodně zahřát a u stolu vytvořit hodně pozitivní atmosféry.

Letošní podzim připravil v lesích pro houbaře přímo houbový ráj. Tolik hub už nerostlo mnoho roků. Polévku jsem vařila několikrát a v průběhu letošní zimy ji budu vařit mnohokrát. Šumavská houbová polévka zpestří i náš jídelníček, protože podušených a zamražených hub mám opravdu hodně.

## Na přípravu 6 porcí šumavské houbové polévky se zeleninou budeme potřebovat

### Na polévkový základ

- 1 větší [cibuli](#) nakrájenou na kostičky
- 50 g [uzeného špeku](#) nakrájeného na kostičky
- 1 čajovou lžičku nasekaných jehliček [rozmarýnu](#) (lze použít i sušený)
- 1 bobkový list
- 4 rozmáčkнутé kuličky [nového koření](#)
- 1 kávovou lžičku celého kmínu
- 1 polévkovou lžící sádla

### Zeleninu nakrájenou na kostičky (o hraně cca 5 mm)

- 2 [brambory](#)
- 1 větší mrkev
- 1 řapík celeru
- 1 větší neoloupané rajče (pro barvu polévky)
- 2 nadrcené stroužky česneku

### na dokončení budeme potřebovat

- 400 g čerstvých a podušených lesních hub (nakrájených)
- 2 polévkové lžíce polohrubé mouky
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- 1,75 l vody
- Sůl a mletý černý pepř
- 2 špetky majoránky
- 1 čajovou lžičku octa na závěrečné doladění chuti
- Na ozdobu [nasekanou petržel](#) či pažitku

## Postup přípravy šumavské houbové polévky se zeleninou

Do zahřátého hrnce na polévku vložíme kostičky [špeku](#) a kostičky cibule. Přidáme kmín, nasekaný [rozmarýn](#), přelomený bobkový list, rozmáčkнутé kuličky [nového koření](#) a polévkovou lžící sádla. Za občasného promíchání restujeme asi 7 minut, dokud [cibule](#) nezačne zlátnout.

Na osmaženou [cibuli](#) přisypeme připravenou nakrájenou zeleninu včetně nadrceného česneku.

Zeleninu posolíme a podusíme cca 5 minut. Pak ji zasypeme 2 polévkovými lžícemi polohrubé mouky a přidáme i jednu čajovou lžičku mleté sladké papriky. Opékáme a mícháme, až se mouka začne přichytávat na dno hrnce.



Nyní přidáme podušené houby, vše zalijeme 1,75 l studené vody a promícháme. Od bodu varu vaříme zakryté 20 minut. Za tuto dobu několikrát promícháme. Pak [polévku](#) odstavíme ze zdroje tepla.

Nyní polévku ochutnáme a dosolíme dle svých chutí. Přidáme i mletý černý pepř, majoránku a čajovou lžičku octa. Polévku promícháme a necháme ji 10 minut odstát, aby se chutě propojily a rozvinuly.



Česnek na závěr nepřidávám, protože bych podle chuti neuvařila houbovou polévku, ale [polévku česnekovou](#).

Polévku na talířích dozdobíme [nasekanou petrželkou](#) či pažitkou. Přidávala jsem pažitku.