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 rozmáčknuté kuličky nového koření
- 1 kávovou lžičku celého kmínu
- 1 polévkovou lžíci 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, rozmáčknuté kuličky nového koření a polévkovou lžíci 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.