

Výborná dršťková polévka z hlívy ústříčné



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

250 g. hlívy ústříčné, 1 lžice másla, 2 lžice oleje, 1 větší cibule, 2 lžice hladké mouky, 1 lžice papriky, 1 kostka masoxu, 2 stroužky česneku, pepř, kmín drcený, 1 lžička majoránky, sůl.

POSTUP PŘÍPRAVY

hlívu pokrájíme na kousky a zalijeme vodou tak aby byla potopená. osolíme, okmínujeme a vaříme 25 min. mezitím v hrnci rozežřejeme máslo a olej, vhodíme nadrobno nakrájenou cibuli, osmáchneme ji a přidáme mouku, papriku a společně smažíme. pak zalijeme asi litr vody, přidáme masox, pepř, přivedeme do varu a prošleháme aby polévka byla hladká. doplníme hlívou a vývarem, přidáme majoránku a česnek a ještě povaříme.



můžete i z jiných hub např: z masáků, kotrčů nebo václavků.