

# Hríbová polievka

## Potrebuje

- - 150 g sušené hríby
- - 100 g Karička črievko
- - kúsok masla
- - 1 menšia cibuľa
- - 1-2 bobkový list
- - soľ, čierne korenie
- - 1-2 guľičky nové korenie
- - 1 zemiak

## Postup

Cibuľu nakrájame na jemno a osmažíme ju na osolenom masle. Hríby namočíme na cca 10 minút do studenej vody, potom ich scedíme a pridáme k cibuľke. Zalejeme asi 1,5 l studenej vody a pridáme pokrájaný zemiak a všetky ingrediencie okrem syra. Varíme kým nie sú hríby mäkké. Vyberieme bobkový list pridáme syr a ponorným mixérom rozmixujeme na nie príliš jemno. Podávame s opečeným pečivom.

---

Tento recept nám posielala: Julia z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno