



## Polievka z hlivy ako falošná držková

Na prípravu polievky z hlivy budete potrebovať (pre 4 osoby):

250 g hlivy ustricovej  
 3 zemiaky  
 1 cibuľa  
 strúčik cesnaku  
 lyžička rasce  
 2 lyžice hladkej múky  
 masť, olej alebo maslo  
 soľ, čerstvo mleté čierne korenie  
 1l zeleninového alebo hubového vývar  
 petržlenová vňať  
 lyžica mletej sladkej/pálivej červenej papriky

Na tuku do sklovita orestujte na drobno nakrájanú cibuľu. Sami sa rozhodnite podľa vlastnej chuti, ktorý druh tuku zvolíte. My pri príprave tejto polievky uprednostňujeme bravčovú masť. Pridajte strúčik cesnaku a nakrájanú hlivu. Restujte asi 5 minút.

Pridajte mletú červenú papriku. Zvoliť môžete rovnako sladkú, ako aj pálivú. Rozhodnutie je na vás. Pridajte na kocky nakrájane zemiaky, osolte a a okoreňte, pridajte rascu a znovu asi 5 minút restujte. V prípade, že chcete mať polievku hustejšiu pridajte múku, dobre zamiešajte a všetko zalejte vývarom. Ideálny je samozrejme hubový, ak ho však nemáte po ruke dobre poslúži aj ten zeleninový.

Na zahustenie polievky v prechádzajúcom kroku môžete namiesto múky použiť aj nastrúhaný zemiak. Varte asi 30 minút dokým nebudú zemiaky úplne mäkké. Na záver do polievky pridajte na jemno nasekanú petržlenovú vňať. Výborne sa však do polievky hodí aj sušený majorán. Podávajte s chlebom alebo pečivom.