



## Krémová polievka z lesných húb

Na krémovú polievku z lesných húb budete potrebovať (2 porcie):

25 g sušených hríbov  
 150 g šampiňónov  
 1/4 cibule  
 2 polievkové lyžice rastlinného oleja  
 1 polievkovú lyžicu masla  
 1 strúčik cesnaku  
 1/2 menšieho kalerábu a rovnaké množstvo zeleru a zemiakov  
 1 bobkový list  
 1/2 čajovej lyžičky drvenej rasce  
 2 vetvičky tymianu  
 2 čajové lyžičky hubového prachu (voliteľné)  
 200 ml zeleninového vývaru  
 100 ml 33% smotany  
 soľ a čierne mleté korenie

A TAKTO NA TO:

Sušené hríby zalejte 400 ml vriacej vody, prikryte a nechajte 30 minút postáť. Mäkké hríby vyžmýkajte, nadrobno nakrájajte a vodu z húb odložte bokom.

V hrnci s olejom a maslom krátko orestujte na drobno nakrájanú cibuľu. K cibuli pridajte nakrájané hríby, šampiňóny, cesnak, kaleráb, zeler, zemiaky, bobkový list, drvenú rascu, tymian, hubový prach soľ a čierne mleté korenie. Krátko restujte a prikryte pokrievkou. Duste 10 minút a potom zalejte vodou z húb. Varte približne 20 minút, pridajte zeleninový vývar, dochuťte soľou a korením a nechajte polievku prevrieť. Vytiahnite bobkový list a polievku rozmixujte tyčovým mixérom na hladký krém. Na záver pridajte do polievky smotanu a malú kocku masla na zjemnenie.

Polievku si môžete ľubovoľne dozdobiť, my sme použili orestované kúsky šampiňónov a malé kocky restovaného zeleru spolu s tymianom. K polievke sa hodia krutóny.