



## Hubová polievka zo sušených húb

### Ingrediencie

- 30 g Huby, shiitake, sušené
- 200 g šampiňóny
- 180 g mrkva
- 70 g cibuľa
- 15 g cesnak
- 1 lyžica maslo
- 90 g smetana
- 10 g MAGGI Tekutý bujón Hovädzí
- 2 g soľ
- 2 g Korenie, tymián, sušené
- 1 vetvička petržlen, čerstvý
- 120 g koreňová petržlen

### Postup

1. Pred varením nezabudnite sušené huby na niekoľko hodín namočiť. Mrkva a petržlen ošúpeme a nakrájame na polmesiačky. Huby umyjeme, ošúpeme a nakrájame na tenké prúžky.
2. Cibuľu a cesnak olúpeme a nakrájame nadrobno. Na dne veľkého hrnca rozohrejte maslo a orestujte na ňom pripravenú cibuľu a pochvíľu zľahka cesnak. Pridáme huby, osolíme a orestujeme domäkka.
3. K orestovanej cibuľke, cesnaku a hubám pridáme nakrájanú mrkvu, petržlen a huby. Pridajte vodu z namočených húb a 4,5 lyžičky zeleninového bujónu MAGGI zmiešaného s 1,5 l vody. Varte na strednom plameni, kým nie sú všetky ingrediencie mäkké.
4. Na záver polievku zahustíme 30% smotanou, dochutíme soľou, čiernym korením a tymianom.
5. Podávajte s nasekanou čerstvou petržlenovou vňaťou alebo obľúbenými cestovinami – hubová polievka zo sušených húb potom zasýti.

⌚ 43

⊕ 4

sacharidy	18.88 g
energie	134.5 kcal
tuky	5.76 g
proteín	4.81 g