

Smotanová polievka s hubami

Potrebuje:

- 20 g sušených masliakov
- 3 dcl kyslej smotany
- 1 vajce
- 30 g hladkej múky
- 10 g masla
- rasca
- citrón alebo ocot
- chlieb
- soľ

Príprava jedla:

V studenej kyslej smotane rozhabarkujeme vajce, múku, soľ a rascu. Za stáleho miešania vlejeme do nej vriacu vodu, v ktorej sme varili huby. Všetko ešte chvíľu povaríme. Pred podávaním okyslíme polievku a pridáme na kocky pokrúpaný a opečený chlieb.

Fazuľová polievka s hubami a smotanou

Potrebuje:

- 20 g sušených masliakov
- 250 g kostí
- 2 cibule
- 100 g bielej fazule
- 1,25 dcl smotany
- 50 g zeleniny
- soľ

Príprava jedla:

Prípravíme vývar z kostí, fazule a namáčaných hub. Pridáme cibuľu a zeleninu a dovaríme. Napokon zahustíme smotanou.