

## **Krémová hubová polievka**

### Potrebuje:

- 50 g mletých húb
- 1 kyslá smotana
- 30 g hladkej múky
- soľ
- rascu
- chlieb
- citrón alebo ocot

### Príprava jedla:

V studenej kyslej smotane rozhabarkujeme mleté huby, múku, soľ a rascu. Za stáleho miešania vlejeme do nej vriacu vodu a 5 minút povaríme. Pred podávaním okyslíme polievku citrónovou šťavou alebo octom a pridáme na kocky pokrúpaný opečený chlieb.

## **Obložené hubové chlebíčky**

### Potrebuje:

- 50 g mletých húb
- 30 g zemiakovej múčky
- 2,5 dcl mlieka
- 100 g masla
- petržlen
- 50 g syra (ementálu)
- 100 g šunky
- alebo šunkovej salámy
- 1 sendvič
- soľ

### Príprava jedla:

Do mlieka zamiešame mleté huby. Privedieme do varu a zahustíme zemiakovou múčkou. Chlebíčky natreté maslom pokryjeme vychladnutou hubovou kašou, ozdobíme syrom, salámou a zeleným petržlenom. Podávame ako predjedlo, alebo ako desiatu.