

Kapustová polievka s hubami

Potrebuje:

- 20 g sušených suchohrívov
- 300 g kapusty
- 250 g kostí
- 50 g masla
- 20 g hladkej múky
- 30 g ryže
- 1 dcl mlieka
- 1 cibuľu
- 50 g zeleného hrášku alebo zelených fazuľových strukov
- pažitka
- soľ

Príprava jedla:

Nakrájanú cibuľu a namáčané huby udusíme na masle, pridáme kapustu nakrájanú na rezance, kosti a zalejeme vodou. Neskôr pridáme ryžu, zelený hrášok alebo fazuľové struky. Po uvarení zahustíme bledou zápražkou. Polievku osolíme, pridáme nadrobno nakrájanú pažitku a povaríme.

Huby á la provencale

Potrebuje:

- 20 g sušených suchohrívov
- olej
- 0,5 dcl prírodného bieleho alebo ovocného šumivého vína
- 1,5 dcl polievky
- 150 g šunky
- 4 krajčeky chleba
- polovica citróna
- soľ

Príprava jedla:

Namáčané huby podusíme na oleji. Podlievame niekoľkými lyžicami mäsovej polievky. Nakoniec pridáme prírodné biele víno. Huby poukladáme na pripravenú horúcu opečenú šunku a k tomu ako prílohu podávame na oleji opečený chlieb, pokvapkaný citrónom.