FALOŠNÁ DRŽKOVÁ POLIEVKA OD HUGA

Hliva ustricová je výbornou náhradou za hovädzie držky. Pripravte si zdravú a chutnú "držkovú polievku" bez držiek a bez múky!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

400 gramov Hlivy ustricovej

1 veľkú lyžicu bravčovej masti (môžete použiť aj olej, ale masť dáva polievke výbornú chuť a vôňu)

1 cibuľu

soľ, mleté čierne korenie, mletá paprika, majorán

1 strúčik cesnaku

1 veľký zemiak

1 kocku bujónu alebo (môžete samozrejme použiť vývar, ak ho máte pripravený)

Postup:

Na rozpálenej masti osmažte na drobno nakrájanú cibuľku. Pridajte na slíže nakrájanú hlivu a kvalitne osmažte s cibuľou.

Pridajte soľ, mletú papriku, korenie, majoránku, 1 kocku bujónu, 1 pretlačený cesnak a chvíľu osmažte spolu s hlivou. Zalejte vodou (cca 1,5 litra). Ak máte hotový vývar, tak bujón s vodou iba zameníte za už hotový vývar.

Varíte približne 15 minút a potom pridáte na drobné kocky nakrájaný očistený zemiak. Varíte ešte ďalších 15 minút. Je dobré zemiak nechať trochu rozvariť aby sa polievka zahustila.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo