HUBOVÁ POLIEVKA S "MELENCAMI" OD HUGA

Jedinečná, chutná polievka s čerstvých húb je na nezaplatenie. Najradšej ju varím v období jesene, keď je dostatok čerstvých húb, ale rovnako dobrú ju urobíte aj z húb mrazených. My sme doma do nej vždy pridávali "melence", ktoré ju zjemnia, zahustia, a ak si k nej dáte dobrý čierny

chlebík bohate vás nasýti tak, že druhé jedlo už nebudete potrebovať. "Melence" sú veľmi jednoduchá a chutná cestovina, ktorá sa "melie" v rukách. Z tuhšieho cesta odtŕhate rukami malé kúsky cestoviny, ktoré akoby pomeliete medzi prstami. Viac v recepte.

Budete potrebovať: (na 6 porcií)
500 gramov čerstvých alebo mrazených húb
2 veľké zemiaky
2 mrkvy
1 petržlen
kúsok zeleru
soľ, mleté čierne korenie, mletú papriku, nové korenie
zelerovú a petržlenovú vňať
na zápražku: trochu oleja, veľkú lyžicu hladkej múky, trochu červenej mletej papriky
na melence: 1 vajíčko, trochu hladkej múky, soľ, trochu vody

Postup:
Do väčšieho hrnca vložte nakrájané huby, na drobno nakrájanú zeleninu a zemiaky. Pridajte trochu soli, čierneho korenia, nové korenie, zalejte vodou a varte minimálne 20 minút, pokiaľ zemiaky nebudú mäkké.
Počas varenia máte čas na prípravu "melencov". Z vajíčka, hladkej múky, soli a trošky vody vypracujte tuhé cesto. Cesto dobre pomúčte a postupne z neho odtŕhajte malé kúsky. Tie trošku pomeľte medzi prstami. Ukladajte ich na pomúčený tanier aby sa vám nezlepili.
Keď sú zemiaky dovarené pridajte do polievky melence a povarte ešte minimálne 5-7 minút.
Na koniec pridajte do polievky zásmažku. V malom hrnci alebo na panvici zohrejte olej, pridajte kopcovitú lyžicu hladkej múky, zľahka osmažte, pridajte trochu červenej papriky a premiešajte. Všetko to urobte rýchlo aby paprika nezhorela. Zalejte trochou vody, dôkladne zamiešajte a prilejte do polievky. Povarte ešte pár minút.
HOTOVO!

Do hotovej polievky dávam kvapku Magi a veľa nasekanej petržlenovej vňate.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo