

## Pilzsuppe aus der Region Horácko

- › 300 g frische Steinpilze oder andere harte Pilze
- › 4 Kartoffeln
- › 1 kleine Zwiebel
- › 1 EL Butter
- › 250 ml saure Sahne/Sauerrahm
- › 1 EL Mehl
- › Salz
- › Kümmel

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **30 min.**

PORTIONEN: **4**



Die geschälten, gewürfelten Kartoffeln mit Wasser, Salz und Kümmel kochen. Die kleingeschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, Pilzscheiben dazugeben und dämpfen. Wenn die Kartoffeln fast weich sind, gedämpfte Zwiebel und Pilze in den Topf zu den Kartoffeln geben. Mit saurer Sahne/Sauerrahm und Mehl eindicken. Weitere 5 Minuten kochen. Zum Schluss die Suppe mit Salz abschmecken und noch heiß servieren.

### Tipp:

Die Suppe schmeckt auch mit getrockneten Pilzen ausgezeichnet.



## Horácká houbová polévka

- › 300 g čerstvých hříbků nebo jiných tvrdých hub
- › 4 brambory
- › 1 menší cibule
- › 1 lžíce másla
- › 250 ml zakysané smetany
- › 1 lžíce mouky
- › sůl
- › kmín

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **30 min.**

PORCE: **4**

Oškrábané a na kostičky nakrájené brambory dáme vařit do vody se solí a kmínem. Na másle zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme na plátky nakrájené houby a podusíme. Jakmile jsou brambory téměř měkké, přisypeme do hrnce podušenou směs hub a cibule a zahustíme smetanou smíchanou s moukou. Vaříme ještě alespoň 5 minut. Na závěr polévku dochutíme solí a horkou servírujeme.

### Tip:

Polévka je výborná i ze sušených hub.

