Hríbovica od pani Vlasty

Recepty

Polievky

Oslava

0 min

0



3.0

1090

Budete potrebovať

Mrazené alebo čerstvé huby	300 gr
Zemiaky	4 ks
Veľká cibuľa	1 ks
Mrvenička	4 hrste
Paprika sladká mletá Vitana	
Korenie čierne celé Vitana	
Petržlen Vitana	
Rastlinný olej	

Príprava receptu

Na oleji orestujeme nadrobno nakrájanú cibuľku, pridáme červenú papriku, neskôr hríby nakrájané na väčšie kocky a ešte chvíľu restujeme.
Zalejeme vodou, pridáme zemiaky nakrájané na malé kocky, čierne korenie a petržlen. Varíme, pokým hríby a zemiaky nie sú mäkké. Na záver pridáme mrveničku a varíme cca 5 minút.
Polievku dosolíme podľa chute.



Paprika sladká mletá



Čierne celé korenie



Petržlenová vňať