Hubové krupoto od pani Alenky

Recepty

Hlavné chody

Oslava

0 min

0



3.3

936

Budete potrebovať

Voda	1 l
Bujón hubový Vitana	1 kocka
Krúpy	1 a pol hrnčeka
Šampiňóny	500 g
Cibuľa	1 malá
Oregano Vitana	1 ČL
Smotana na šľahanie	50 ml

Strúhaný syr Grana Padano	hrsť
Maslo	1 PL

Príprava receptu

Vodu necháme zovrieť, pridáme bujón a krúpy, ktoré uvaríme domäkka. Scedíme a odložíme bokom.

Na troške oleja orestujeme nadrobno nakrájanú cibuľku. Pridáme nakrájané šampiňóny a orestujeme. Dosolíme a pridáme oregano.

Pridáme krúpy, smotanu na šľahanie a chvíľu povaríme. Odstavíme a na záver pridáme grana padano a maslo. Premiešame a prípadne dosolíme.



Oregano



Hubový bujón s dubákmi