

# KRÉMOVÁ HOBOVÁ OMÁČKA S VEGGIE KULIČKAMI

## SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Veggies kuličky

250 až 300 g míchaných hub (např.: lišky, hříby, žampiony)

1 malá mrkev

1/4 fenyklu

1 malá cibule

1 l zeleninového vývaru (z kostky)

150 až 200 ml (veganské) smetany

olivový olej na smažení

pár snítek tymiánu (na ozdobu)

## KULINÁŘSKÉ TIPY

### Tip na servírování

Tato polévka chutná ještě lépe podávaná s teplým chlebem.

 2 PORCE

 25 MIN

 SNADNÝ

Chladné a deštivé počasí vám kazí náladu? Tahle houbová polévka se zeleninovými kuličkami vás jistě zahřeje i u srdce!

## PŘÍPRAVA

### 1. Orestujte zeleninu

Mrkev, fenykl a cibuli nakrájejte na malé kousky. Houby nakrájejte nahrubo. Zeleninu orestujte na oleji, dokud cibule zesklovatí. Přidejte houby a opečte je.

### 2. Uvařte krémovou polévku

K zelenině a houbám přilijte vývar a polévku přiveďte k varu. Přidejte smetanu, promíchejte, přiveďte zpět k varu. V případě potřeby trochu dosolte.

### 3. Opečte Veggies kuličky

Garden Gourmet Veggies kuličky opečte na trošce oleje ze všech stran do světle hnědé barvy a rozdělte je do polévkových misek nebo talířů.

### 4. Podávejte a vychutnávejte

Polévku s houbami nalijte na Veggies kuličky a ozdobte snítkou tymiánu.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ**