KRÉMOVÁ HOUBOVÁ OMÁČKA S VEGGIE KULIČKAMI

2 PORCE | 25 MIN | SNADNÝ

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Veggie kuličky

250 až 300 g míchaných hub (např.: lišky, hřiby, 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.

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 Veggie kuličky

Garden Gourmet Veggie 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 Veggie kuličky a ozdobte snítkou tymiánu.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ