Polévka z hlívy ústřičné

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

400 g	hlíva ústřičná
3 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
2 ks	brambor
1 ks	mrkev
3 stroužek	česnek
1 l	zeleninový vývar (může být z kostky)
	sůl
	barevný pepř drcený
trochu	zakysaná smetana
	zelené bylinky (na ozdobu)



Postup přípravy

Hlívu pečlivě omyjeme, jemně osušíme a nakrájíme na tenké proužky. V hrnci si rozehřejeme olivový olej a osmahneme na něm nejprve pokrájenou cibuli, po chvíli přihodíme oloupané a pokrájené brambory s mrkví a na závěr i nasekaný česnek s pokrájenou hlívou. Vše několik minut mícháme a smažíme. Poté zalijeme zeleninovým vývarem a vaříme asi 15 minut (brambory i hlíva musí být měkké). Dochutíme solí, drceným barevným pepřem a nalijeme na talíře. Přidáme trochu zakysané smetany, ozdobíme zelenými bylinkami a ihned podáváme.