

Držková polievka

Potrebuje:

- 500 g čerstvej hlivy
- 100 g koreňovej zeleniny
- 1 cibuľa
- 1 lyžica hladkej múky
- 3 lyžičky oleja alebo masti
- voda
- soľ
- mleté čierne korenie
- cesnak
- majorán
- mletá červená paprika

Príprava jedla:

Nakrájanú hlivu dáme variť. Pokrájanú zeleninu dusíme na spenenej cibulke, zaprášime ju múkou, zalejeme vodou, osolíme, okoreníme, pridáme uvarené hlivy a necháme ešte povariť.