

Polievka z hlivy /hlivové melence/

Potrebuje:

- 100 g čerstvej hlivy
- 2 litre vody
- 4 stredné zemiaky
- rasca
- korenie
- soľ
- mletá červená paprika
- 2 strúčiky cesnaku
- stredná cibuľa
- 20 g tuku
- múka
- vajce

Príprava jedla:

Vo vode necháme variť jemne pokrájané klobúky hlivy alebo na mäsovom strojčeku zomleté hlúbiky, ďalej ošúpané na kocky nakrájané zemiaky, soľ, rasca, korenie, cesnak. Na panvici pripravíme zápražku z tuku, jemne nakrájanej cibulky, ktorú keď je upražená dozlatista posypeme troškou hrubej múky, popražíme, pridáme mletú červenú papriku, premiešame a zalejeme vodou. Zápražku vylejeme do polievky, keď sú zemiaky i hлива mäkké. Z vajca, soli a hrubej múky urobíme tuhé cesto, nastrúhame ho na hrubom strúhadle a mrvence zavaríme do vriacej polievky. Keď mrvence vyjdú navrch, polievka je hotová.