**Dršťková polévka z hlívy ústřičné**

**Ingredience:**

* 100 ml vody
* 250 g hlívy ústřičné
* 1 cibule
* 1 lžíce slunečnicového nebo řepkového oleje
* 1 kávová lžička mletého kmínu
* 1 kávová lžička sladké mleté papriky
* půl kávové lžičky majoránky
* 1stroužek česneku
* 1 najemno nastrouhaný menší brambor

**Postup:**

Hlívu lehce orestujte na cibulce s olejem, přidejte papriku a kmín. Zalijte horkou vodou, přidejte brambor. Uvařte doměkka a dochuťte česnekem s majoránkou. Pokud použijete v polévce méně vody, můžete z ní udělat také guláš s přílohou - pohankou, rýží atd.

Tip NATURHOUSE:

Ideální v době, kdy můžete přílohy a rádi byste si odlehčili od masa.