

## **Držková polievka z hlivy ustricovej**

### **Ingrediencie:**

- 100 ml vody
- 250 g hlivy ustricovej
- 1 cibuľa
- 1 lyžica slnečnicového alebo repkového oleja
- 1 kávová lyžička mletej rasce
- 1 kávová lyžička sladkej mletej papriky
- pol kávovej lyžičky majoránky
- 1 stroužek cesnaku
- 1 najemno nastrúhaný menší zemiak

### **Postup:**

Hlivu ľahko orestujeme na cibuľke s olejom, pridáme papriku a rascu. Zalejeme horúcou vodou, pridáme zemiak. Uvaríme domäkka a dochutíme cesnakom s majoránkou. Ak použijete v polievke menej vody, môžete z nej urobiť aj guláš s prílohou - pohankou, ryžou atď. Ideálne v čase, kedy môžete prílohy a radi by ste si odľahčili od mäsa.