Dršťková polévka z hlívy ústřičné

300 g hlívy ústřičné
2 cibule
1 litr zeleninového vývaru (možno nahradit vodou a zeleninovým bujónem)
4 polévkové lžíce oleje
2 polévkové lžíce hladké mouky
po lžičce sladké, pikantní a uzené mleté papriky
2 stroužky česneku
majoránka, pepř, sůl

Cibuli nadrobno nakrájíme a orestujeme ji v hrnci na polovině oleje dozlatova. Přidáme opláchnutou hlívu pokrájenou na kostičky, zalijeme vývarem, osolíme a vaříme doměkka (cca 15 minut). Pokud nemáme k dispozici vývar, povaříme houby ve vodě a bujón přidáme až s jíškou (rozmíchaný v trošce horké vody). Na pánvi za stálého míchání z mouky a oleje upražíme jíšku. Jíšku rozmícháme v trošce studené vody a přidáme směs do polévky. Důkladně vmícháme po lžičce mletých paprik a krátce povaříme. Dosolíme, opepříme a těsně před podáváním dochutíme majoránkou a lisovaným česnekem. Polévku podáváme nejlépe s čerstvým chlebem.

--- recepty od efči --- http://www.hubatici.cz ---