

Pórková polévka IV

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pórky, očištěné nakrájené na silnější kolečka 4 ks
- Anglická slanina, nasekaná 8 plátek
- Horký drůbeží vývar 1.2 l
- Rozmarýn, jehličky jemně nasekejte 2 snítka
- Těstoviny vřeténka 200 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř . dle chuti 2 špetka
- Pórky, očištěné nakrájené na silnější kolečka 4 ks
- Anglická slanina, nasekaná 8 plátek
- Horký drůbeží vývar 1.2 l
- Rozmarýn, jehličky jemně nasekejte 2 snítka
- Těstoviny vřeténka 200 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř . dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velkém silnostěnném kastrolu asi pět minut opékejte slaninu a kolečka pórku, až se slanina vysmaží a pórek začne měknout. Zalijte vývarem, přimíchejte rozmarýn a dochutěte. Uvedte do varu a zvolna pět minut vařte.

2. Vsypete těstoviny a vařte je osm až deset minut, aby byly pevné na skus. Jezte teplé, třeba s opečeným chlebem.