

Pórková polévka VI

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 1.25 l
- pórek 250 g
- tuk 40 g
- hladká mouka 40 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Drobně nakrájený pórek zalijeme 1/3 l vody, mírně osolíme a uvaříme skoro do měkka
2. Z tuku a hladké mouky připravíme světlou jíšku
3. Za stálého míchání přidáme do jíšky zbylou dávku vody, kterou uvedeme do varu
4. Přidáme pepř a odvar z pórků a zvolna za občasného míchání vaříme 20 minut
5. Do hotové polévky přidáme uvařený pórek a podle potřeby ještě dosolíme.

Doporučení:

Do polévky můžeme zavařit krupici.