

Pórková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Pórek 1 ks
- Zeleninový bujón 1 kostka
- Česnek 2 stroužek
- Olej 3 lžíce
- Brambory 2 ks
- Smetana 150 ml
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Kmín 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Pórek nakrájíme na větší kousky a brambory na menší. V hrnci na oleji orestujeme česnek, přidáme pórek, osolíme, opepříme. Přidáme kmín, brambory a zalijeme vodou. Dusíme asi 20 minut, přidáme zeleninový bujón a smetanu. Vše krátce povaříme a rozmixujeme. Podáváme s krutonky.