

Pórková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- smetana 200 ml
- brambory 3 ks
- máslo 4 lžíce
- pórek 3 ks
- bageta 1 ks
- vývar zeleninový 1.5 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a osušené pórký nakrájíme. Tři lžíce másla rozehřejeme v hrnci a na nich pak mírně osmahneme pórek. Přidáme brambory a opět chvíli osmahneme. Zalijeme vývarem, lehce osolíme a uvedeme do varu. Vaříme 20 minut mírným varem. Polévku rozmixujeme. Prošleháme se smetanou a ještě pět minut prohřejeme. Do horké polévky zašleháme lžící studeného másla, bude ještě krémovější. Na talíři zdobíme šlehačkou a posypeme pórkem.