

Pórek po francouzsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- pórek 1 ks
- cibule 1 ks
- citron 1 ks
- olivový olej 0.75 hrnek
- trocha soli 1 ks
- trocha vegety 1 ks
- podle chuti provensálské koření 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

Pórek nakrájíme na kolečka a dáme na pařák, aby trochu změkl. Mezitím připravíme nálev: nakrájíme cibuli najemno a dáme do hrnečku. Vymačkáme citron a šťávu nalijeme na cibuli. Přidáme olivový olej, trochu soli, vegety, provensálského koření a vše dobře zamícháme. Pórek rozdělíme na talíře a přelijeme cibulovou směsí. Podáváme s chlebem.