

Pórková polévka VII

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Smetana 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Pórek 1 ks
- Zeleninový bujón 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Bulharsko

Počet porcí: 3

Postup:

V hrnci si rozejdeme máslo, přidáme mouku a uděláme světlou jíšku, tu poté rozředíme předem

udělaným zeleninovým bujónem. přidáme omytý na půlměsíčky nakrájený pórek, osolíme, opepříme a vaříme cca 15min. Ke konci vaření přimícháme rozšlehané vejce a chvilku ještě povaříme. Nakonec hrnec odstavíme z plotny a přimícháme 3 lžíce smetany.