

Polévka vločková s pórkem a klobásou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Vločky 60 g
- Pórek 250 g
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Máslo 20 g
- Hladká mouka 20 g
- Klobása nebo čabajka 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do osolené vody dáme přebrané vločky a asi 20 minut vaříme. Přidáme také očištěný a na kolečka nakrájený pórek a společně dovaříme doměkka. Z másla a z mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji vodou a nejméně dvacet minut povaříme. Klobásu nebo čabajku nakrájíme na tenká kolečka a vše spojíme necháme jen prohřát a podáváme.