

Rychlá pórková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- masox 2 kostka
- olej 3 lžíce
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- středně velký pórek 5 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- máslo 1 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pórky očistíme, povadlé části odstraníme, podélně je rozkrojíme a propláchneme, aby mezi jednotlivými vrstvami nebyla nečistota, a pokrájíme je nadrobno.

V hrnci rozežřejeme olej a trochu másla na zjemnění, vsypeme mouku a lehce ji osmahneme dozlatova. Pak ji zalijeme studenou vodou, přidáme masox, dobře rozmícháme a přivedeme k varu. Do vařící polévky vsypeme nakrájený a propláchnutý pórek a vaříme asi 15 minut doměkka. Ochutíme solí a pepřem. Kdo má rád, může přidat smetanu na zjemnění.

Vařící polévku sejmem z ohně, vyklepneme do ní vejce, hned vidličkou rozšleháme a nakonec

přidáme jemně nakrájenou petrželku.

Do polévky můžeme při podávání přidat nadrobno nakrájenou houstičku lehce osmaženou na másle nebo na směs másla s olejem.