

Pórková polévka s brambory

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 250 g
- drcený kmín 1 špetka
- máslo 2 lžíce
- pórek 3 ks
- mletý černý pepř 1 špetka
- česnek 3 stroužek
- majoránka 2 špetka
- zeleninový bujón 1 kostka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pórek nakrájíme na kolečka, oloupané brambory na kostičky.

V hrnci zpěníme máslo, opečeme lehce pórek a utřený česnek, po chvíli přidáme brambory. Asi 3 minuty opékáme. Zalijeme zeleninovým vývarem, přidáme majoránku, kmín a pepř. Vaříme, až jsou brambory měkké. Pórkovou polévku s brambory rozmixujeme, dochutíme podle sebe a necháme ještě přejít varem.

Jednoduchou pórkovou polévku s brambory rozlijeme horkou do misek či hlubokých talířů a podáváme.

