

Mléčný dušený pórek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- pórek 250 g
- plnotučné mléko 100 ml
- máslo 1 plátek
- mletý bílý pepř 1 ks
- sůl 0.5 lžička
- hladká mouka 0.5 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pórek očistíme, odkrojíme tvrdší zelené části a nakrájíme na 1/2 cm plátky.

V kastrolu rozežřejeme máslo, přidáme nakrájený pórek a osolíme. Dusíme pod poklicí na mírném plameni asi 20 minut, pokud možno bez podlévání. Ve studeném mléce rozmícháme hladkou mouku, přilijeme k pórkům a chvíli povaříme. Dušený pórek ještě dochutíme solí a pepřem podle potřeby.

Mléčný dušený pórek podáváme s vařenými brambory, volským okem nebo vařeným vejcem. Dušený pórek můžeme podávat i s vařeným masem.