

Dušený pórek s rozinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- střední pórek 5 ks
- rozinky 3 lžíce
- zeleninový bujon 0.5 kostka
- máslo 20 g
- sladká smetana 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pórky očistíme a pořádně omyjeme. Necháme je okapat a nakrájíme je na širší kolečka.

Rozpálíme si pánev a přidáme máslo a vzápětí kolečka póru. Ten na másle jemně orestujeme. Pak jej podlijeme vodou a přidáme zeleninový bujon. Přisypeme rozinky a vše dusíme maximálně 10 minut.

Nakonec směs zalijeme smetanou a ochutíme solí, popřípadě pepřem.