

Pórková polévka s vejcem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- pór 1 ks
- hovězí vývar 2 l
- sádlo 1 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- pepř mletý 1 špetka
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Do hrnce vložíme opláchnutý pór, zalijeme 1/2l vývaru a uvaříme do měkka. Ze sádla a mouky uděláme jíšku, zalijeme zbylým vývarem a za neustálého rozšlehávání uvedeme do varu. přidáme odvar z pórků a povaříme. Dochutíme pepřem, procedíme přes cedník a do procezené polévky přidáme uvařený pórek a vlejeme rozmíchané vejce, promícháme a necháme srazit. Polévku osolíme a dochutíme.