

pórková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 6

- pórek 2 ks
- vejce 2 ks
- masox 1 kostka
- černý pepř celý 10 kulička
- nové koření 8 kulička
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 4 lžíce
- voda 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Pórek pořádně opláchneme a nakrájíme jej na kolečka. Dáme jej povařit do hrnce s vodou, přidáme masox, koření a vaříme do měkka asi 30 minut někdy i déle záleží na množství pórku. Vajíčka si rozklepeme do hrnečku a vidličkou je rozšleháme a pak za stálého míchání přiléváme do polévky. Pokud je polívka moc řídká lze zahustit trochou mouky rozmíchané ve vlažné vodě pak se nedělají hrudky a necháme jej povařit. Ale záleží to na vás my máme rádi polévky husté.

Poznámka:

Dobrou chuť