

Droždová polévka s pórkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- čerstvé droždí 2 lžíce
- sádlo 1 lžíce
- voda 4 hrnek
- pórek 1 ks
- sůl 1 špetka
- pažitka 1 špetka
- vegeta 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozehřáté sádlo rozdrobíme droždí a osmahneme ho dorůžova. Vyklepeme na něj vejce a rychle smícháme, až se utvoří malé nočky. Zalijeme je horkou vodou. Když se polévka vaří, přidáme na kolečka nakrájený pórek a vaříme ještě 5 minut. Polévku dochutíme polévkovým kořením a osolíme. Nakonec přidáme drobně nakrájenou pažitku.