

Pórková jemná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 300 g
- Máslo 60 g
- Zeleninový bujon 2 ks
- Tavený sýr 150 g
- Voda 1 l
- Hladká mouka 1 lžíce
- Strouhaný muškátový oříšek 1 ks
- Pepr, sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čad

Počet porcí: 4

Postup:

Do vařící vody dáme kostky bujónu, přidáme tavený sýr. Metličkou šleháme do rozpuštění sýra. Nakrájený pórek orestujeme na másle, přidáme do vývaru se sýrem a dáme mouku rozšlehanou v trošce vody. Krátkou dobu povaříme a dochutíme. Do polévky si každý přidá podle chuti osmažené kostičky housky nebo kupovanou těstovinu "smažený hrášek".