

Pórkový krém se smetanou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Pórek 3 ks
- Máslo 30 g
- Brambory 3 ks
- Vývar z masa nebo kostí 1 l
- Smetana 2 dl
- Petrželka 1 hrst
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Bílé části pórků, nakrájené na proužky, podusíme na másle, až zeskvou. Přidáme vývar, drobně nakrájené brambory, pepř, sůl a uvaříme doměkka. Polévku umixujeme, znovu ohřejeme společně se smetanou a posypeme jemně rozsekanou petrželkou. Můžeme ji podávat také studenou.