

Rychlá pórková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Irena



Suroviny

- olej 3 lžíce
- mletý černý pepř 1 špetka
- vejce 1 ks
- středně velký pórek 3 ks
- masox 2 kostka
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 3 lžíce
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Pórky očistíme, povadlé části odstraníme, podélně je rozkrojíme a propláchneme, aby mezi jednotlivými vrstvami nebyla nečistota, a pokrájíme je nadrobno.

V hrnci rozežřejeme olej s máslem na zjemnění, vsypeme mouku a lehce ji osmahneme dozlatova. Pak ji zalijeme studenou vodou, přidáme masox, dobře rozmícháme a přivedeme k varu. Do vařící polévky vsypeme nakrájený a propláchnutý pórek a vaříme asi 15 minut doměkka. Ochutíme solí a pepřem. Kdo má rád, může přidat smetanu na zjemnění.

Vařící polévku sejmeme z ohně, vyklepneme do ní vejce, hned vidličkou rozšleháme a nakonec

přidáme jemně nakrájenou petrželku.