

Pórková polévka s uzeným lososem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 1 lžíce
- Pórek - drobně nakrájený 2 ks
- Bobkový list 1 ks
- Brambory 1 kg
- Kuřecí nebo zeleninový vývar 1 l
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Uzený losos - kousky 200 g
- Pažitka 1 svazek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Maslo rozpusťte v širším hrnci a přidejte pórek. Na malém plameni opékejte 8 - 10 minut nebo dokud není pórek téměř měkký. Přidejte brambory, bobkový list, vše zalijte vývarem a smetanou a nechte 10 - 15 minut probublávat, dokud nejsou brambory měkké. Přidejte dvě třetiny uzeného lososa, polévku ochuťte solí a pepřem a vařte dalších 5 minut. Nakonec polévku rozmixujte a servírujte ozdobenou zbylým lososem, posypanou pažitkou.

