

Pórková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- masox 1 kostka
- brambory 2 ks
- pórek 3 ks
- česnek 1 ks
- cibule 1 ks
- pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nakrájíme asi tak 3 pórků na kolečka, oloupeme 2 středně velké brambory a nakrájíme na kostičky, vše dáme do hrnce, přidáme nakrájenou cibuli a česnek, osolíme, opepříme, přidáme mletý kmín, masox, zalijeme vodou a dáme vařit do papiňáku na 15 minut. Pak všechno rozšleháme a můžeme nalít na talíř. Do polévky na talíři lze přidat strouhaný sýr nebo opečený chleba. Polévku můžete dle chuti také zahustit.