

Bramboračka s pórkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Pórek 1 ks
- Brambory 250 g
- Máslo 25 g
- Olej 1 lžíce
- Zeleninový bujón 1 kostka
- Mléko 300 ml
- Tavený sýr 150 g
- Drcený kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Bylinky 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Pórek očistíme, brambory oloupeme a oboje nakrájíme na malé kousky. V hrnci rozehřejeme máslo spolu s olejem, přidáme nakrájený pórek a brambory, kmín a krátce podusíme. Vše zalijeme 900 ml zeleninového bujonu a vaříme asi 20 minut, dokud nejsou brambory měkké. V menším hrnci necháme v mléce ohřát a rozpustit tavený sýr. Vlijeme do polévky a podle chuti dosolíme. Na závěr polévku posypeme sezonními bylinkami - například pažitkou či petrželkou.