

Pórková krémová polévka s kari

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Porek 2 ks
- Brambory 4 ks
- Máslo 1 ks
- Zeleninový bujon 1 ks
- Šlehačka 150 ml
- Kari koření, sůl 1 ks
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čad

Počet porcí: 3

Postup:

Dobře omyté pórký nakrájíme na kolečka a osmahneme na másle. Přidáme oloupané syrové brambory drobně pokrájené, zeleninový bujon a zalijeme vodou. Vaříme cca 20 minut. Měkké brambory a pórek rozmixujeme, přilijeme šlehačku, dochutíme kari kořením a krátce povaříme. Podle chuti dosolíme. Podáváme s osmaženými krutónky a drobně sekanou petrželkou.