

Dušný pórek



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

286 kalorií , 5 g cukrů , 15 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusen-y-porek>

Příprava

Pórek očistíme, odkrojíme tvrdší zelené části a nakrájíme na 1/2 cm plátky. V kastrolu rozehtejeme máslo, přidáme nakrájený pórek a osolíme. Dusíme pod poklicí na mírném plameni asi 20 minut, pokud možno bez podlévání. Ve studeném mléce rozmícháme hladkou mouku, přilijeme k pórků a chvíli povaříme. Dušený pórek ještě dochutíme solí a pepřem dle chuti. Dušený pórek podáváme s vařenými brambory, volím okem, nebo vařeným masem.



Ingredience

- ✓ 250 g pórků
- ✓ 1 plátek másla
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky hladké mouky
- ✓ 100 ml plnotučného mléka
- ✓ mletý bílý pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Příloha