

Krémová pórková polévka s medvědíím pestem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1098 kalorií , 0 g cukrů , 107 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Pajunc

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremova-porkova-polevka-s-medvedim-pestem>

Příprava

Na másle orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájený pórek, zasypeme cukrem a necháme chvíli restovat. Poté přihodíme kuličky nového koření a bobkový list. Zalijeme vodou, přidáme nadrobno nakrájené brambory a necháme asi 20 minut povařit. Poté dochutíme solí a pepřem, vyndáme nové koření a bobkový list a polévku rozmixujeme tyčovým mixérem. Pokud je třeba, dohustíme moukou rozkvedlanou ve vodě, kterou chvíli povaříme. Nakonec přidáme lžici pesta z medvědího česneku, zjemníme smetanou a odstavíme z plamene.



Tip k receptu

Do polévky se jako vložka hodí krutony z bílého chleba opečeného na másle.

Ingredience

- ✓ 2 pórky
- ✓ 5 ks brambor
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce pesta
- ✓ 1 balení sladké smetany
- ✓ 1-2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 1/2 lžičky cukru krystalu
- ✓ 2 kuličky nového koření
- ✓ 2 ks bobkového listu
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 l vody

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Labužník, Polévka

