

Pórková polévka podle maminky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

562 kalorií , **0 g** cukrů , **48 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/porkova-polevka-podle-maminky>

Příprava

Pórky dobře omyjeme a rozřízneme, oddělíme bílou a zelenou část. Zelenou část póru dáme vařit do osolené vody, do které jsme přidali kostku masoxu. Bílou část nakrájíme na půlkolečka. Na pánev nalijeme olej a když je rozehřátý, vsypeme nakrájený pórek. Restujeme, až je pórek místy zlatavý. Pak do pánve přidáme máslo a když se rozpustí, vmícháme mouku a uděláme světlou pórkovou jíšku. Z hrnce vyndáme uvařené zelené listy a vmícháme tam připravenou jíšku. Za stálého míchání necháme jíšku v polévce rozvařit a pak ještě chvíli povaříme. Nakonec polévku dosolíme, opepříme a vklepeme vejce, promícháme a ihned odstavíme.

Ingredience

- 2 ks póru
- 1 kostka masoxu
- 1 ks vejce
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce másla
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 2-3 lžičky soli
- 1 lžička pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Vegetarián, Polévka

Tip k receptu

Podáváme s houstičkou, nakrájenou na kostičky a osmaženou dozlatova na pánvi. Do polévky na talíři můžeme přidat i lžičku zakysané smetany.

