

Pórková polévka s brambory



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

655 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/porkova-polevka-s-brambory>

Příprava

Oloupeme brambory a vložíme je do osolené vody. Brambory uvaříme doměkka. Vodu slijeme zvlášť, brambory rozšťoucháme a umícháme z nich s horkým mlékem jemnou kaši. Očištěný pór nakrájíme na kolečka a osmahneme na másle. Přidáme jej ke kaši, zalijeme vývarem z brambor, doplníme podle potřeby vodou a dobře našleháme. Chvilí povaříme. Nakonec přidáme žloutek z jednoho vejce rozmíchaný v troše vody a poté už jen trochu prohřejeme.



Tip k receptu

Polévku můžeme ozdobit kousky uvařených brambor a posypat pažitkou. Podáváme s topinkami.



Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 1,25 l vody
- ✓ sůl
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 vejce (žloutek)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka