Pórková polévka

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

299 kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: https://srecepty.cz/porkova-polevka

Příprava

Pórek a mrkve nakrájíme,osmahneme. Zalijeme vývarem. Vaříme asi 10 minut. Přidáme solamyl s vodou. Žampiony nakrájíme na plátky. Spolu s taveným sýrem je vmícháme do polévky a ještě chvíli povaříme. Osolíme a opepříme. Hotovou polévku rozdělíme do předehřátých talířů a před podáváním posypeme nasekanou petrželkou.

Ingredience

- 2 pórky
- 2 mrkve
- 1 lžíce oleje
- 0,75 l zeleninového vývaru
- 150 g žampionů
- 100 g taveného sýru
- sůl
- pepř
- petržel

Kategorie

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