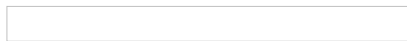


Pórková roládka do polévky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

305 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/porkova-roladka-do-polevky>

Příprava

Z póрку oddělíme zelenou část a nakrájíme ji najemno. Bílou část nakrájíme na větší kusy (podle velikosti hrnce) a vaříme půl minuty v osolené vodě. Rychle zchladíme. Vydlabeme vnitřek a nadrobno ho pokrájíme. Smícháme se zelenou částí. Pokrájené části póрку podusíme na másle, přidáme vajíčka a mícháme, dokud se nesrazí. Osolíme. Duté stonky naplníme vychladlou směsí a dobře zabalíme do alobalu. Vložíme na 5 minut do horké vody. Vyjmeme a pokrájíme na větší špalíčky.

▣ Tip k receptu

Při servírování nejprve dejte do talířku roládky a pak je opatrně přelijte polévkou.

Ingredience

- 1 pórek
- 2 slepičí vejce
- 20 g másla
- špetka pepře bílého
- špetka soli

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Polévka