

Pórkovo - houbová polévka s pohankou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

631 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/porkovo-houbova-polevka-s-pohankou>

Příprava

Na másle zpěníme nadrobno nakrájený pórek, po chvíli přidáme plátky hub, ještě krátce osmahneme, zalijeme vodou, přidáme kostku bujónu, nakrájenou zeleninu, osolíme, opepříme a vaříme. Když jsou houby a zelenina měkké, vklepneme do polévky vejce, nasypeme pohankovou lámanku, nasekaný libeček, vše dobře promícháme, přiklopíme pokličkou a vypneme sporák. Polévku necháme přiklopenou v klidu asi 20 minut, než nám pohanka změkne. Po této době zamícháme, dochutíme a můžeme podávat.

Ingredience

- ✓ 1 větší pórek
- ✓ talířek hub
- ✓ 150 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1/2 šálku pohankové lámanky
- ✓ 1-2 vejce
- ✓ troška libečku
- ✓ lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Rychlovka, Rodina, Polévka

