

Pórková polévka

Suroviny :

1ks póрку

1 kostka kvasnic

50 g másla

2 brambory

3 lžíce hladké mouky

1, 25l vody

sůl, pepř bílý

Postup :

V hrnci si rozpustíme máslo a na něm necháme rozpustit kvasnice. Přidáme na kolečka nakrájený pórek (včetně zelené části) a osmahneme. Zaprášíme moukou a ještě lehce osmahneme. Zalijeme vodou a přivedeme k varu, pak přidáme na kostičky nakrájené brambory. Osolíme. Vaříme 20 minut, přidáme trochu mletého pepře a podáváme.