

Pórová polievka s vajíčkom a syrom

Potrebuje

- - 2ks pór
- - 2ks väčší zemiak
- - 250 ml smotana na varenie
- - Voda podľa potreby
- - 200 ml slepačí vývar
- - Soľ
- - Mleté čierne korenie
- - 1/2 Karička črievko
- - 1 ks vajce
- - Štipka kurkumy
- - Olivový olej
- - Hladká múka podľa potreby

Postup

Pór pokrájame na tenké pásiky, zemiaky na drobné kocky a opražíme na kvapke olivového oleja. Pridáme kurkumu a zalejeme vývarom a vodou, aby boli ingrediencie dobre zakryté. Dochutíme soľou, korením a necháme pod pokrievkou variť 20 minút. Pridáme smotanu, polovicu Karičky a necháme prevrieť. V miske rozšľaháme vajíčko, mierne dosolíme a vlejeme do polievky. Za stáleho miešania počkame, kým sa vajíčko v polievke neuvarí. Podľa potreby polievku zahustíme hladkou múkou, necháme prevrieť 5 minút a podávame. Dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Lucia z Nižného Žipova
náročnosť: nízka
čas: 30
porcie: 4