

# Pórová polievka

## Potrebuje

- - polovica póru
- - plátok masla
- - 2 zemiaky
- - Karička črievko
- - soľ
- - čierne korenie
- - voda

## Postup

Bielu časť póru si nakrájame na kolieska a dáme do hrnca podusiť na troche masla. Podležeme vodou, pridáme nakrájaný zemiak, soľ, čierne korenie a necháme variť. Keď sú zemiaky uvarené, polievku rozmixujeme. Nakoniec pridáme Karičku a miešame, kým sa nespojí s polievkou.

---

Tento recept nám posielal: Rastislav z Prešova  
náročnosť: nízka  
čas: 30  
porcie: 4  
bezlepkový recept: Áno