

# Pórová polievka

## Potrebuje

- - trošku masla
- - 1 ks väčší pór
- - 2 ks zemiak
- - 1 ks črievko Karička
- - 1 l vody
- - kurkuma
- - soľ, mleté korenie

## Postup

Na masle orestujeme 1 pór – pokrájany na kolieska. Pridáme kurkumu, soľ, ml. korenie. Podležeme vodou a necháme povariť asi 5minút. Potom pridáme na kocky nakrájané zemiaky. Keď sú zemiaky uvarené, pridáme Karičku črievko a povaríme, aby sa rozvaril. Ochutíme ešte soľou ak je treba. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posielala: Lenka z Brezna  
náročnosť: nízka  
čas: 20 minút  
porcie: 4  
bezlepkový recept: Áno