

Syrová polievka s pórom

Potrebuje

- - zeleninový vývar 2 kocky
- - pór 2 ks
- - 2 ks Karička črievko
- - biele mleté korenie
- - maslo 2 lyžice
- - chlieb
- - provensálska zmes korenia

Postup

Pór nakrájame na kolieska. Maslo roztopíme v hrnci, pridáme pór a spolu krátko podusíme. Pridáme pripravený zeleninový vývar (1 liter), Karička črievka a povaríme. Polievku rozmixujeme na hladkú krémovú konzistenciu. Dochutíme bielym mletým korením a provensálskou zmesou korenia. Na panvici opečieme chlieb pokrújaný na kúsky a podávame spolu s polievkou.

Tento recept nám posielala: Klaudia z Dolného Kubína
náročnosť: nízka
čas: 30 minút
porcie: 5