

Pórová polievka

Potrebuje

- - 1 ks pór
- - 200 g Karička
- - 0,75 litra kuracieho vývaru
- - 2 ks strúčiky cesnaku
- - 300 ml smotany na šľahanie
- - 2 lyžice masla
- - soľ, mleté čierne korenie
- - čerstvé lístky majoránu
- - muškátový oriešok

Postup

Príprava polievky je jednoduchá. Najskôr pokrájame pór a pridáme ho do hrnca s rozohriatym maslom. Pridáme na plátky nakrájaný cesnak. Keď už je pór opražený, zalejeme ho kuracím vývarom a povaríme približne 15 minút. Potom pridáme Karičku a prilejeme smotanu, okoreníme, osolíme a varíme ešte asi 5 minút. Na záver dochutíme muškátovým orieškom, soľou a korením. Pridáme nasekané majoránové lístky.

Tento recept nám posielala: Dana z Michaloviec

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4