

Delikatesná pórková polievka

Potrebuje

- - 2ks pór
- - 1ks kocka zeleninového vývaru
- - 1ks tavený syr v črievku Karička
- - mleté biele korenie
- - vegeta
- - soľ
- - 50g maslo
- - 2 strúčiky cesnaku
- - chlebík na krutóniky

Postup

Pórik si nakrájame na kolieska, orestujeme ho na masle, Vydusíme z neho všetku šťavu, zalejeme vývarom, pridáme syr Karička v črievku, ochutíme soľou, vegetou , mletým bielim korením a cesnakom. Podávame s chlebovými krutónikmi, ktoré si opražíme na suchej panvici.

Tento recept nám posielala: Martina zo Zemianskych Sadov

náročnosť: Nízka

čas: 30 minút

porcie: 4