

Porova polievka

Potrebuje

- - pór
- - mlieko
- - zemiaky
- - rajbanička
- - olej
- - soľ
- - vegeta
- - cibuľa
- - 1 ks Karička črievko

Postup

Na troche oleja posmažíme malú cibuľku, pridáme na kolieska nakrájaný pór. Spodnú časť, nie listy. Trochu posmažíme, zalejeme vodou 2l. Pridáme 4-5 zemiakov nakrájaných na kocky a z cesta nastrúhanú rajbaničku. Osolíme a ovegetujeme podľa chuti. Necháme povariť a za občasného miešania keď sú zemiaky a cestovina uvarené v 2 dcl mlieka rozhabarkujeme Karička črievko a vylejeme do polievky. Ešte krátko povaríme a odstavíme. Je naozaj dobrá!

Tento recept nám posielala: Zuzana zo Spišskej Novej Vsi
náročnosť: Nízka
čas: 30 minút
porcie: 6