



Smetanová pórková polévka s bramborami

Polévka

(vytvořil*a Klára Ondříčková (Káďa))

název	množství (na 13.0 porcí)	
zeleninový vývar	3.2 litry	
Brambory	1.3 kilogramy	(1ks = cca 130g)
smetana ke šlehání (33% tuku)	650 mililitry	
Máslo	32 gramy	1 PL
Pórek [kus]	3.2 kusy	
muškátový květ		špetka
Koření - pepř černý		
Sůl		

návod k přípravě

Pórek nakrájejte na kolečka. V hrnci rozpustíte máslo, vhodíte bílé části pórků a nechte je změkhnout (neměly by zhnědnout). Poté zalijte zeleninovým vývarem, přidejte nakrájenou zelenou část pórků, na kostičky nakrájené brambory a muškátový květ. Vařte 20 minut do změknutí brambor.

Přilijte smetanu a tyčovým mixérem lehce polévku rozmixujte, čímž se i zahustí. Pokud máte rádi krémové polévky, můžete rozmixovat úplně dohladka. Nakonec polévku podle chuti dosolte a opepřete.

PRIMA TIP: Do polévky můžete při servírování přidat na másle opečené krutony z housky nebo klasického chleba.

<https://fresh.iprima.cz/recepty/smetanova-porkova-polevka-s-bramborami>

úkoly

recept nemá úkoly